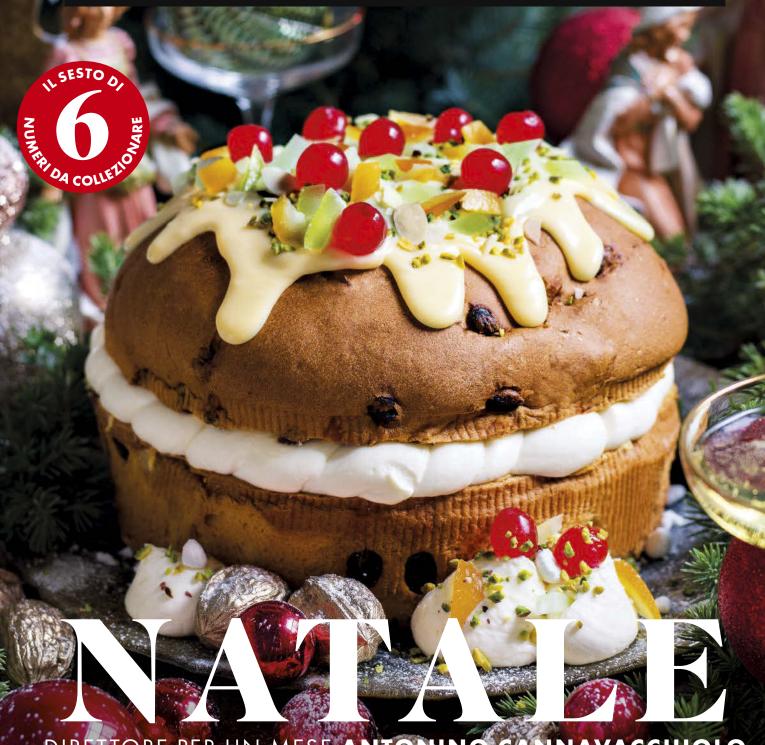
DICEMBRE
2020

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL SESTO DI 6 NUMERI DA COLLEZIONARE

# NATALE

DIRETTORE PER UN MESE **ANTONINO CANNAVACCIUOLO**

*75 ricette per le feste* + **PANETTONE** IMBOTTITO DI COSE BUONE

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99 - PORTOGALLO € 7,30

Antonino Cannavacciuolo in Zoom call con Maddalena Fossati durante l'intervista che trovate a pag. 144.

# FINALMENTE È NATALE

Ci siamo, anche questo Natale è qui, alle porte. Sospirato come quando eravamo bambini, atteso, tanto atteso, forse come mai, per ritrovare un po' di quella serenità tanto smarrita in questi mesi, in questo 2020. Non ve lo nascondo: non è stato semplice mettere insieme il numero di dicembre di *La Cucina Italiana* che avete fra le mani, nel suo novantunesimo anno di età. Ma ho potuto contare su un grande alleato come il nostro direttore per un mese, Antonino Cannavacciuolo, un uomo, una persona che vorremmo avere come amico, parente, e certamente come cuoco. E con un cuore grande come una delle più belle cattedrali italiane. Ci ha dato le sue ricette, tante, tantissime, che abbiamo provato e assaggiato nella nostra cucina, mentre il mondo e la città erano tesi, e tutti erano irrigiditi dalla paura. Abbiamo usato tanto Zoom perché non potevamo sempre stare vicini, cucinato nelle nostre case, scattato dove si poteva, con le finestre spalancate. Ma l'obiettivo era sempre lì, chiaro, definito, quanto intensamente sincero: darvi il miglior giornale possibile, le ricette più gustose, la selezione ideale per la vostra cantina, le interviste che fanno guardare lontano e sperare in un'Italia sempre più unita e coesa. E darvi le migliori idee per il migliore dei festeggiamenti. Anche questo è un altro capitolo dell'avventura per candidare la nostra cultura culinaria come Patrimonio dell'Umanità all'Unesco. Sarebbe bellissimo, sarebbe giusto, sarebbe una stella cometa in un cielo oscuro. Il viaggio è ancora lungo, ma adesso fermiamoci ad assaporare una tradizione come quella del Natale, così importante perché scalda i pensieri e il cuore. Auguri, auguri e auguri.

***Maddalena Fossati Dondero***
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalena_fossati

***Antonino Cannavacciuolo***
antoninocannavacciuolo.it
instagram.com/antoninochef

FOTO AG. GETTY IMAGES

# LA CUCINA ITALIANA

111

# SOMMARIO



## Il Ricettario



166

Antonino Cannavacciuolo con la mamma Anna sul set della trasmissione *Family Food Fight*.

## Sommario



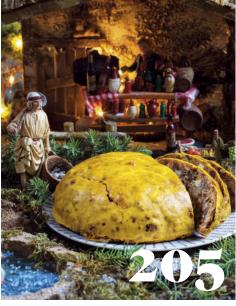
### La Scuola



### Guide



IN COPERTINA
**Il panettone artigianale lombardo (pag. 201)** Ricetta di Emanuele Frigerio e Maria Donati. Foto Giacomo Bretzel, styling Beatrice Prada

Lidia Bastianich, mamma di Joe, con una delle sue ricette per Natale.

**La filosofia che ci guida dal 1929**
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

## DI STAGIONE

**Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà**

**FOTOGRAFATE LA LISTA** e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI **AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI**

**VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE**

**Per scrivere alla redazione:**
*cucina@lacucinaitaliana.it*
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 02 85611

**SIAMO ANCHE IN DIGITALE**

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

**PER ABBONARSI**

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

**IL SITO**

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
**lacucinaitaliana.it**

**I SOCIAL**

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e
di pasticceria, per principianti ed esperti.
**scuola.lacucinaitaliana.it**
Scoprite anche le video lezioni online su
*corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

# LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

**Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.**

**N. 12** - Dicembre 2020 - **Anno 91°**

**Direttore Responsabile**
MADDALENA FOSSATI DONDERO

**Art Director**
BRENDAN ALLTHORPE
**Caporedattore**
MARIA VITTORIA DALLA CIA
**Web Editor**
SABINA MONTEVERGINE
**Contributing Editor**
FIAMMETTA FADDA

**Redazione**
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
**Ufficio grafico**
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
**Photo Editor**
ELENA VILLA
**Cucina sperimentale**
JOËLLE NÉDERLANTS
**Styling**
BEATRICE PRADA (consultant)
**Segreteria di Redazione**
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
**Lacucinaitaliana.it**
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it
**Cuochi**
ANTONINO CANNAVACCIUOLO, MARCO CASSIN, MARIA DONATI, EMANUELE FRIGERIO,
JOËLLE NÉDERLANTS, GIOVANNI ROTA, MAURIZIO SIRONI, NICOLA SOMMA
**Hanno collaborato**
LUCA DE SALVIA, JACLYN DE GIORGIO, FABIO FINAZZI, CAMILLA GIACINTI, PAOLO LAVEZZARI,
SARA MAGRO, ANDREA MAIA, CHARLOTTE MELLO TEGGIA, MARINA MIGLIAVACCA,
MARGO SCHACHTER, ALBERTO P. SCHIEPPATI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
**Per le immagini**
AG. AGF, AG. GETTY IMAGES, AG. REALY EASY STAR, AG. SHUTTERSTOCK, GUIDO BARBAGELATA,
GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, MATTEO CARASSALE, MARCO DEL COMUNE,
REMO DI GENNARO, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, CLAUDIO PORCARELLI, BEATRICE PRADA,
VALENTINA SOMMARIVA, GIOVANNI TAGINI, CLAUDIO TAJOLI

**Editorial Director** LUCA DINI

**Chief Revenue Officer** FRANCESCA AIROLDI
**Sales & Marketing Advisor** ROMANO RUOSI

**Business Director** ALESSANDRO BELLONI
**Advertising Manager** FEDERICA METTICA

**Content Experience Unit Director** VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
**Advertising Marketing Director** RAFFAELLA BUDA
**Moda e Oggetti Personali** MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty** MARCO RAVASI Direttore
**Centri Media Print** ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design** CARLO CLERICI Direttore
**Digital and Data Advertising Director** MASSIMO MIELE. **Digital Sales** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
**Centro Nord** LORIS VARO Area Manager
**Centro Sud:** ANTONELLA BASILE Area Manager
**Mercati Esteri** MATTIA MONDANI Direttore
**Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra** ANGELA NEUMANN. **New York** ALESSANDRO CREMONA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

**Amministratore Delegato** FEDELE USAI
**Chief Operating Officer** DOMENICO NOCCO

**Vice Presidente** GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
**Consumer Marketing Director** ALESSANDRO BELLONI. **Direttore Circulation** ALBERTO CAVARA
**Direttore Produzione** BRUNO MORONA. **Direttore Risorse Umane** CRISTINA LIPPI
**Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
**Digital Marketing Manager** GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
**Digital Product Director** PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
**Enterprise IT** AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0497847070 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 05119710100 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

# INSIEME CON NOI

Dieci firme d'eccezione per la sesta tappa di un sogno che riguarda tutti gli italiani

«Ho una passione smisurata per la decorazione d'interni, il design italiano del Novecento e lo Champagne (complice la mamma francese). Sono cittadina del mondo. Ho un sogno nel cassetto: una guida che racconti le storie e il sapere degli artigiani incontrati durante i miei viaggi».

**CHARLOTTE MELLO TEGGIA**
SET E INTERIOR DESIGNER

*«Milanese di adozione, fotografo ciò che amo: design, architettura, cibo. Da buon veronese adoro il risotto al tastasal. Con un calice di Valpolicella Ripasso».*

**CLAUDIO TAJOLI**
FOTOGRAFO

*«In costante ricerca fra arte classica e arte moderna, iconografia di moda e film. La sperimentazione è la mia cifra artistica».*

**LUCA DE SALVIA**
VISUAL ARTIST

«Mangiare (e bere) bene è tra le prime cinque cose che mi rendono felice. Ma solo *La Cucina Italiana* è riuscita a farmi fotografare il cibo. Conditio sine qua non: assaggiare tutto».

**ROBERT HOLDEN**
FOTOGRAFO

«Vivo tra Milano, dove sono nato, e il lago di Como. Ho diretto riviste di successo. Scrivo di ristoranti, alberghi e chef. Mi definisco critico, ma non criticone. Nell'arco di trent'anni ho pubblicato tre raccolte di poesie».

**ALBERTO SCHIEPPATI**
GIORNALISTA E SCRITTORE

«C'è più Storia da raccontare dentro un piatto tipico che dentro un castello. Nei miei libri e sui giornali mi occupo dei secoli passati, di società e di costume. E se amare la verità è un dovere per chi fa Storia, diceva Marc Bloch, visto che in vino veritas, come potrei essere astemia?».

**MARINA MIGLIAVACCA**
SCRITTRICE

«Sensibile alla bellezza, la mia fotografia segue le mie passioni: il cibo, i viaggi, le auto d'epoca e la mia collezione di macchine fotografiche. Nato a Milano, mi sento un po' toscano, un po' veneziano e sicuramente adottato da Parigi, dove vivo da quasi tutta la vita».

**GIACOMO BRETZEL**
FOTOGRAFO

«Di solito vesto le celebrity ma amo "vestire" anche le tavole (lo confesso, a volte sono anche più capricciose delle star) perché ogni volta devo inventarmi una storia. Questa volta ho sognato di aspettare il Natale, giocando in famiglia».

**FABIO FINAZZI**
STYLIST

*«Laureata in Architettura a Milano, ho studiato design a Londra, fotografia e video a Modena. Le mie foto? Una questione di equilibrio tra elementi».*

**VALENTINA SOMMARIVA**
FOTOGRAFA

«In confidenza fin dall'infanzia con una cucina familiare di qualità, e temprata da esperienze gastronomiche nel mondo, sostengo che il mestiere di critico non debba implicare l'aumento del girovita».

**FIAMMETTA FADDA**
CRITICA ENOGASTRONOMICA

*Passione... stare insieme.* Non c'è Natale senza impastare, padelle che sfrigolano, tagliare, infornare. Non c'è Natale che non profumi di buono, di ricette, di sorrisi, e ogni piatto è già un dono. Cucinare qualcosa di speciale per una persona speciale è anche dire: "ti voglio bene". Il Natale più bello? È a casa, ed è insieme. Perché niente è come casa tua, e a Natale ancora di più. Buone Feste da Tescoma.

La XIV cappella del complesso monumentale del Sacro Monte di Orta, bene protetto dall'Unesco, rappresenta l'incontro tra San Francesco e il sultano d'Egitto. Risalgono al XVIII secolo le statue in terracotta di Carlo Beretta e gli affreschi di Federico Ferrari.

# LA NATURA UMANA

Capolavori artistici e paesaggistici, grandi e piccoli saperi (compresi quelli culinari) sono i tesori che l'Unesco protegge e valorizza. Perché questo continui a essere un mondo meraviglioso

**di PAOLO LAVEZZARI**

Con le sue montagne e le acque piene di storie e tesori naturali, non stupisce che il territorio del lago Maggiore annoveri ben cinque siti Unesco (spesso condivisi con la confinante Lombardia), giustamente definiti di «eccezionale valore universale». Tra questi, il Sacro Monte di San Francesco, a Orta San Giulio, sulla riva orientale di quella gemma che è l'omonimo lago. Articolato percorso di cappelle e architetture sacre del XVI e XVII secolo, è un luogo di devozione e una delle più complesse concentrazioni di tutti gli elementi che rendono unico un paesaggio. Erette in una posizione panoramica spettacolare, le venti cappelle affrescate sono abitate da oltre 370 statue di terracotta a grandezza naturale che raccontano – caso unico – la vita del Santo. Siamo nella natura e nell'arte, nella storia e nel presente. Siamo nel paesaggio.

Ma **cos'è il paesaggio?** Davvero è unicamente ciò che in modo meccanico contempliamo intorno a noi? Se fosse un fenomeno fisico-ottico, il mondo, e con esso la nostra esistenza, non sarebbe piuttosto limitato? E tuttavia, spesso è proprio quello che accade, ché uno dei paradossi di questo antropocene sta nel modo in cui vediamo. La nostra è la civiltà dell'immagine, vediamo tanto, di continuo, però male, in fretta, con superficialità. Per usare una metafora «gourmand», la nostra è una visione bulimica: tutto si trangugia, ora ingozzandosi, ora spiluzzicando, e il paesaggio, qualunque paesaggio, non lo «guardiamo» sul serio, strizzato com'è nello schermo dello smartphone mentre l'interesse alla presumibile bellezza di un luogo dura il tempo di un selfie. In realtà, non conosciamo davvero.

Ma il paesaggio, come mostra benissimo il **Sacro Monte di Orta San Giulio**, non è solo un avvenimento, è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi: certo, la vista, poi ci sono gli odori (della natura come quelli della cucina), i suoni, il contatto con le cose, le opere grandi e piccole dell'ingegno umano di ieri e di oggi, i sapori dei cibi («Mangiare è incorporare un territorio», diceva Jean Brunhes, il geografo creatore del concetto di «geografia umana»); poi, ancora le emozioni, i ricordi che tutto questo fa nascere e che si protraggono anche dopo che quel paesaggio non è più davanti a noi. Sintetizza bene Paolo D'Angelo, nel suo *Estetica della natura. Bellezza naturale, paesaggio, arte ambientale*: «L'identità estetica, storica e culturale di un luogo è un'opera d'arte in continua mutazione, di cui l'uomo è, nel bene e nel male, il manipolatore principale».

A questo problema l'Unesco pone rimedio da cinquant'anni identificando, tutelando e così trasmettendo alle generazioni future il patrimonio culturale e naturale di tutto il mondo. Con risultati straordinari: dei 1121 siti riconosciuti in 167 nazioni, ben 55 sono in Italia, a pari merito con la Cina. Con il particolare che la Cina è grande circa trenta volte il nostro Paese, sicché la concentrazione di beni – tanto materiali quanto immateriali eppure reali – nel bistrattato «bel paese là dove 'l sì suona» è veramente unica, e tra questi dovrebbe entrare a pieno titolo anche la nostra tradizione gastronomica. Siamo i nostri sensi, l'emozione e la memoria che rivive tutto. Siamo «il» paesaggio. E solo così il gusto di (ri)trovarsi nella realtà è veramente insuperabile. ■

FOTO AG. REALY EASY STAR

a cura di SARA MAGRO

# notizie *di cibo*

VENETO
**PANDORO CON CREMA PASTICCIERA**
Per le ricette di tutti i dolci regionali d'Italia andate a pagina 198.

## Crema? Per me con doppia panna

Il dolce protagonista del Veneto, a Natale, è il pandoro, diffuso ormai in tutta Italia. Ecco come si può arricchire con una crema pasticciera molto, molto golosa. Scaldate 250 g di latte con 150 g di panna fresca, i semi di un baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di mezza arancia. Lavorate 6 tuorli con 140 g di zucchero e 30 g di amido di mais, fino ad avere un composto omogeneo. Versatevi il latte e la panna, quindi riportate sul fuoco e cuocete fino a raggiungere gli 82 °C (finché la crema non «vela» il cucchiaio). Lasciate raffreddare. Intanto, montate 100 g di panna fresca. Mescolate la crema con una frusta, quindi incorporate la panna montata.

FOTO GIACOMO BRETZEL

## Secondo tradizione

Dal primo numero del 15 dicembre 1929, *La Cucina Italiana* a Natale è nelle case di chi ama stare ai fornelli. Alcune preparazioni, come quella del pandoro, sono però così lunghe e complesse che non tutti si sentono di affrontarle. Ci ha pensato la redazione, incaricando la Pasticceria San Carlo di prepararlo con la **ricetta** studiata dai cuochi de La Scuola de La Cucina Italiana. Si compra nello store Condé Nast in piazza Cadorna 5 a Milano, in alcuni negozi Rinascente e su *rinascente.it*

## Un dolce très chic

«Il buon gusto nel vestire è innato come la sensibilità del palato», diceva Coco Chanel. Dunque un panettone firmato dalla storica Pasticceria San Carlo e da Vogue Italia sarà senz'altro buono e super chic. In una cappelliera colorata, è in due formati, ½ kg e 1 kg, e quattro gusti: classico, pere e cioccolato, marron glacé e albicocca. Si compra negli stessi formati e agli stessi indirizzi del pandoro (vedi sopra).

## C'è posta per te

Poche icone meritano di essere raffigurate sui francobolli di Poste Italiane. E cosa c'è di più simbolico dei nostri cibi? Il primo, nel 2004, è stato il Museo della Liquirizia. Nel 2008 è iniziata la serie con lo zafferano, l'amatriciana, il prosciutto di San Daniele, l'aceto balsamico, la ciliegia di Vignola, il tartufo. Il 15 ottobre è stato emesso un francobollo con il **cioccolato di Modica**, il primo con QR code che attiva un video sulla tracciabilità agroalimentare.

## I paccheri con la Smorfia

25 (il Natale), 75 (Pulcinella), 13 (le ricette dello chef stellato campano) e 91 per un nuovo formato ruvido di pasta

Anche durante il lockdown, il 98% degli italiani ha consumato pasta, anzi, secondo una ricerca Doxa, più di prima (28%). Ma anche senza statistiche, quanto è sempre gradito un pacco di paccheri napoletani? Nella nuova versione 91 di Voiello, trafilata dentro e fuori, arriva nella couvette La Scaramantica (ne abbiamo proprio bisogno!) con quattro piatti disegnati da **Stefano Morra** con i numeri della Smorfia e 13 ricette di Antonino Cannavacciuolo, *voiello.it*

# Viva la colazione all'italiana

Il pasticciere Iginio Massari ci guida in un complesso mondo di sapori e aromi e consiglia di iniziare la giornata con caffè o cappuccino, purché ben fatti, e qualcosa di dolce, molto dolce

Nelle sue pasticcerie di Brescia, Milano, Torino e presto anche a Verona, Iginio Massari ha scelto di servire caffè Lavazza e ne ha sposato il progetto 1895 Coffee Designers perché, dice, «è come stare in Formula 1».

**Maestro, come le piace bere il caffè?**
«Al mattino lo prendo lungo, a metà tra l'espresso e una bibita: essendo a digiuno, apprezzo al massimo le parti aromatiche. Dopo pranzo, bevo un ristretto con qualche goccia di acqua calda a parte, che prolunga la pulizia aromatica del caffè. La sera al posto della camomilla: mi concilia il sonno».

**Come deve essere quello buono?**
«Sono tutti a caccia di sentori speciali: mandorla, cioccolato, banana. Secondo noi un caffè deve sapere di caffè. Nel nostro modo di pensare, cerchiamo l'esaltazione dell'aroma. Poi i palati più raffinati sentiranno delle sfumature di fruttato, floreale, speziato, che sono più o meno in tutti i cibi. Ma chi lo beve deve pensare di aver riempito il palato e l'anima, e farlo diventare parte della sua memoria».

**Quali sono le regole di degustazione?**
«Partiamo dalle basi: abbiamo a disposizione sei sapori e infiniti gusti aromatici. Il caffè possiede il dolce, l'amaro e l'acido che accentuano le percezioni. Quindi, anche se si dice che un vero intenditore lo beve senza nulla, qualche grammo di zucchero può rafforzare alcuni aromi. Le faccio un esempio: se mangia degli spaghetti cotti in acqua senza sale, percepisce subito l'insipido, a prescindere dal condimento. Il sale esalta gli aromi della salsa. Ecco, lo zucchero ha la stessa funzione».

**Ha detto che la colazione all'italiana è il modo migliore per iniziare la giornata. Ci spiega?**
«Un caffè o un cappuccino ben fatto, con la schiuma compatta, e una brioche danno l'energia sufficiente per arrivare all'ora di pranzo senza spuntini. Personalmente, non ho mai capito il successo della colazione continentale: troppo cibo! Dicono che il corpo abbia bisogno di essere ben nutrito al mattino per carburare, ma non è che gli americani siano proprio i campioni della sana alimentazione. Resto convinto che prima o poi tutti adotteranno il modello italiano: veloce e completo. Comunque, è ovvio che chi fa il muratore ha diritto anche a un panino con la mortadella».

**Come novità avete introdotto lo specialty in caraffa: piace?**
«È un modo diverso di bere il caffè, lungo, filtrato. A Milano suscita curiosità. Lo provano, chiedono informazioni. È nella natura della città, sempre interessata alla novità».

**Un dolce da abbinare all'espresso.**
«Noi lo serviamo con un cuore di cioccolato fondente sottilissimo appoggiato sopra».

**Ci dà un consiglio per concludere bene il pranzo di Natale?**
«Preparate la miscela Cocoa Rebel in moka. O fatela come i miei nonni, bollita nel pentolino e versata in tazzina senza filtrarla. Si fa così anche nei Paesi di origine del caffè».

**Che cos'ha di speciale questa miscela?**
«È composta da 50% Arabica del Brasile, 20% Arabica di Colombia, 30% Robusta Indonesia ed esprime bene cosa intendo per alta qualità: c'è la variabile naturale e imponderabile del clima favorevole, ma poi c'è l'intelligenza, la competenza e il coinvolgimento delle persone che attraverso ogni fase di lavorazione portano il prodotto all'eccellenza. E non è questione di fortuna». (*lavazza.it*). S.M.

Qui, la miscela Cocoa Rebel e una tartelletta ai frutti di bosco di Iginio Massari (in alto), Maestro dei Maestri Pasticcieri Italiani.

## Anima ecologica

Nelle pratiche di sostenibilità, Doimo Cucine include tutto, dalla scelta dei **materiali** agli imballaggi, al risparmio energetico. Emblematico dell'approccio green è il modello Aspen, con telai in alluminio 100% riciclabili, per creare un ambiente accogliente e sano anche per chi sta ore ai fornelli, *doimocucine.com*

## La salute comincia in cucina. Con gli strumenti giusti

Nei mesi scorsi abbiamo condotto tutti una vita più casalinga per le circostanze che conosciamo. Abbiamo impastato e cucinato, dedicando più tempo e cura alla qualità. È d'accordo anche Nicoletta Abeni (sopra), direttore marketing e comunicazione di Tescoma Italia, azienda di utensili per la casa: «Oggi si bada di più alla salute. Da questo pensiero sono nati prodotti basici e a prezzo accessibile per aiutare chi ha problemi di alimentazione».

**Ci fa qualche esempio?** «Si può fare il pane in casa, magari senza glutine, e conservarlo per diversi giorni nel portapane della linea Online, spazioso e aerato, con il coperchio di bambù. Con il robot President invece si cuociono velocemente brodi, zuppe, salse e puree, e si preparano frullati e frappé di frutta fresca».

**C'è un oggetto che dovremmo avere tutti?** «Secondo l'OMS, il fabbisogno giornaliero di sale è di 4-5 g, ma senza accorgerci ne usiamo spesso il triplo. Lo possiamo tenere a bada con il salinometro Accura che ne misura la concentrazione nei liquidi».

## Ricerca e rispetto

Lavato le mani? Sanificato maniglie, interruttori, suole delle scarpe? L'igiene è diventata una priorità, al pari di non inquinare. Due pilastri di Nuncas, che dal 1920 fa prodotti per la pulizia della casa studiati per tutelare l'ambiente e la salute di chi li usa: flaconi riciclati e riciclabili, detergenti **biodegradabili**. Al timone ora ci sono Rosy Cassata, nipote del fondatore, il marito Luca Manzoni (nella foto) e i figli, *nuncas.it*

## La cappa obbediente

«Per favore, aumenta l'aspirazione e abbassa la luce»: sì, state parlando con la vostra devota cappa a scomparsa GetUp di Elica, che appartiene alla nuova generazione di elettrodomestici **intelligenti**. Esegue i comandi tramite app o con il vocal assistant Alexa, e di cose ne fa: assorbe fumi e vapori, ha un filtro che dura 3 anni invece di 6 mesi e cattura l'80% degli odori, *elica.com.*

FOTO AG. GETTY IMAGES

Ron
Zacapa
Centenario

Ron
Zacapa
Centenario
SISTEMA
23
SOLERA
SOLERA
GRAN RESERVA
FROM VIRGIN SUGAR CANE HONEY
AGED AT A HIGH ALTITUDE IN OAK BARRELS

# L'architetto, il panettone e Milano

Molino Pasini (*molinopasini.com*) ha prodotto un'edizione limitata di panettoni, e per rendere omaggio a Milano, città del dolce natalizio, ha fatto disegnare la scatola all'architetto Piero Lissoni, anche lui meneghino.

**A cosa si è ispirato per questo progetto?**
«Il panettone è milanese. E cosa c'è di meglio che raccontare la città. Non con la solita idea del "gran Milan", ma la città com'è ora, vista da chi ci vive».
**Come l'ha «disegnata»?**
«Da architetto. Ho fatto uno schizzo tecnico dello skyline, un po' naïf ma riconoscibile: ci sono la Torre Velasca, il Duomo, i grattacieli di Citylife e di Porta Garibaldi, e la basilica di Sant'Ambrogio. Così, chiunque mangi il panettone, ovunque, la potrà ammirare».
**La scatola in latta è pensata per essere tenuta?**
«È fatta su misura per contenere il panettone di Molino Pasini, il suo profumo, il suo colore. Essendo un bell'oggetto si può riusare per metterci dei dolci, i caricatori... Quando non la vuoi più, la metti nella differenziata e magari, un giorno, sarà un binario del treno».

**Non c'è troppo packaging in giro?**
«È spaventoso vedere quanta plastica, metallo e carta accumuliamo in un giorno. Materiale che ha costi di magazzino, superfici mal usate eccetera. Noi consumatori dobbiamo essere più intelligenti».
**Cosa possiamo fare?**
«Per esempio, comprare bottiglie da 2 litri invece delle piccole, pacchi di pasta da 1 kg invece di mezzo. Evitiamo gli involucri usa e getta. Le case automobilistiche si sono impegnate a ridurre del 25% le emissioni di $CO_2$ per il 2025. L'industria alimentare dovrebbe fare lo stesso, visto che allevamenti e coltivazioni intensive sono tra le maggiori cause di inquinamento del pianeta.

## Mille di queste vite

Trasformare bottiglie di plastica in oggetti utili, ma anche versatili, giocosi, colorati e pop. È l'idea della collezione Volta di Supernovas disegnata da **Paula Cademartori**: svuotatasche o vassoio? Vaso o porta bonbon? Ogni pezzo sottrae rifiuti all'ambiente, ha diversi usi ed è infinitamente riciclabile, *supernovas.world*

## Pappa slurp! (Frutta inclusa)

La tentazione di condividere con il nostro cane i nostri manicaretti è irresistibile. Ma alcuni cibi come insaccati e zucchero, e altri apparentemente innocui come noci e pomodori, possono essere nocivi per gli animali. Perché rischiare, quando si trovano scatolette prelibate adatte a loro? Terra Canis propone **pasti completi**, frutta inclusa, con ingredienti di «qualità umana», cioè come se fossero per noi. *terracanis.com*

FOTO AG. GETTY IMAGES

# E che siano bollicine

Profumo di spezie, candele e Champagne tra diamanti di ghiaccio. Ecco come creare, con semplicità, l'atmosfera delle feste secondo gli influencer di una storica Maison

«A casa nostra, il profumo è il primo inequivocabile indizio del Natale», racconta Stefano Cavada, cuoco instagrammer altoatesino (@stefanocavada). «L'arrosto in forno, la zuppa di pesce della Vigilia, e i biscotti che sprigionano aromi di vaniglia, spezie, limone. In Alto Adige tutti preparano i **frollini** delle feste: i classici Lebkuchen, le stelline alla cannella, le meringhette. Si fanno per gli ospiti e per regalarli agli amici. «Ogni tanto introduco qualche novità», dice Stefano, che sta scrivendo un libro di ricette dell'Avvento. «Per esempio, i baci di dama, anche se non sono tradizionali, e l'abbinamento con il Brut Veuve Clicquot Yellow Label, che sta sorprendentemente bene anche con i dolci».

GUARDARE AVANTI Stefano Cavada (sopra) e Irene Berni (a sinistra) sono i New Makers italiani di Veuve Clicquot (*veuveclicquot.com*), una comunità social di innovatori di stile e di gusto (sotto, il Brut Yellow Label).

«Quando preparate la tavola per un pranzo festoso, anche a Natale o a Capodanno, non provate a stupire, partite dalla semplicità. Accogliere deve essere un piacere per tutti, non un motivo d'ansia», dice Irene Berni, proprietaria di Valdirose (@valdirose), un delizioso b&b nella campagna fiorentina. «Usate ciò che avete di più bello in casa: il servizio della nonna, le posate comprate al mercatino dell'antiquariato, tovaglie e tovaglioli grandi, e aprite lo Champagne in qualunque occasione: è un modo per coccolarsi in questi tempi difficili». Il mood di Irene è **riutilizzare** quello che si ha intorno: «Decorate in modo naturale con bottiglie riempite di rosmarino o pungitopo, candele, zucche, agrumi o altri ingredienti che richiamano il menù. Con lo stesso stile addobbate alcuni angoli della casa. A volte basta guardare gli oggetti con occhi nuovi: una vecchia zuppiera diventa un secchiello per il ghiaccio. E il ghiaccio fatelo con dei contenitori di plastica, tipo quelli dello yogurt, poi tagliatelo in pezzi irregolari con un punteruolo: la bottiglia sembrerà immersa in una ciotola di diamanti grezzi».

## La ricetta dei Lebkuchen

**Che cosa serve per 8 persone**

Per l'impasto: 500 g farina 00 – 250 g farina di segale – 20 g bicarbonato – 300 g miele – 200 g zucchero – 1 uovo – 2 tuorli d'uovo – 200 g burro – scorza di limone – semi di vaniglia – 30 g spezie per biscotti – latte. Per la ghiaccia reale: 1 albume d'uovo – 150 g zucchero a velo – succo di limone.

Impastate gli ingredienti a mano o con un robot, avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo in frigo a riposare per 3 ore. Stendete l'impasto (spessore 8 mm), ritagliate i biscotti. Disponeteli su una teglia, spennellateli con del latte e cuoceteli in forno statico a 180 °C per 10-12 minuti. Decorate con la ghiaccia reale, fatta con albume montato a neve, zucchero a velo e due gocce di limone.

FOTO V. HORTUS, T. TIMKOVA

# DOVE TUTTO ACCADE

Primo ad aprire e ultimo a chiudere, è il bar il cuore pulsante di Villa Crespi, il relais di Antonino Cannavacciuolo sul lago d'Orta di **ANGELA ODONE**

Non ha ancora un nome, il bar (ci stanno pensando), ha però un suo buonissimo carattere: accoglie a qualsiasi ora del giorno (e di gran parte della notte) qualunque ospite di Villa Crespi abbia voglia di bere un caffè, mangiare un piatto di paccheri dégagé, sorseggiare un drink o rilassarsi, semplicemente. La selezione dei distillati è sconfinata nella preziosa bottigliera, che è la prima cosa che colpisce entrando, insieme al fascinoso samovar e al bagliore del marmo di Carrara, scelto direttamente in cava per il grande restauro del 2018. La carta dei cocktail cambia tre volte durante l'anno, ma alcuni «signature» si trovano sempre. Da provare, oltre al White Lady 2.0, che arricchisce la versione classica con poco zucchero e un tocco di Champagne, anche il Pia 1879 dedicato a Pia Travelli, la moglie di Cristoforo Benigno Crespi, colui che fece costruire la villa intitolandola a lei. Un drink femminile, vellutato come una carezza, quella (così si dice) dello spirito della signora Pia che ancora aleggia tra quelle mura, per proteggere e dispensare cose belle. *villacrespi.it* ■

## White Lady 2.0

Raffreddate una coppetta da cocktail tenendola in freezer oppure riempiendola di **ghiaccio** mentre preparate il drink; in questo caso, andrà svuotata prima di versarvi il cocktail. Raccogliete in uno shaker con ghiaccio 3 cl di **gin Fulmine**, 1,5 cl di **succo di limone** e 1 cl di **sciroppo di zucchero**. Shakerate energicamente per 9-10 secondi, poi filtrate nella coppetta fredda. Colmate con lo **Champagne Colin** e aromatizzate e decorate con una **scorza di arancia**.

### Con il giusto spirito

**FLOREALE**
**COLIN CUVÉE ALLIANCE BRUT TRADITION**
Fresco, con accenni di fiori, pera e spezie. Si presta magistralmente alla miscelazione grazie al perlage sottile e alla spuma fine. ***meregallipremium.it***

**PREMIATO**
**FULMINE**
Potete anche chiamarlo La tigre Elettrica questo London Dry Gin asciutto, agrumato e «profumato (ma non troppo)». Medaglia d'oro nella Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2020. ***glep.it***

ABBRACCI INSIEME CASA FELICITÀ AMORE ALLEGRIA

# Raccontami una storia

Tutti abbiamo un ricordo segreto delle feste di quando eravamo bambini. Ecco qui per voi quelli della nostra redazione

## LA SLITTA CON LE LUCI AL NEON

Le renne sul punto di spiccare il salto verso il cielo, Babbo Natale vestito di rosso e, dietro di lui, un gran carico di pacchi e sacchi. La slitta era ferma sul grande terrazzo della casa di fronte e io non la perdevo d'occhio. Con il naso schiacciato contro il vetro della finestra, il fiato creava aloni che sfuocavano tutto. Avevo quattro anni e pensavo che i bambini di quella casa dovevano essere stati davvero bravi per ricevere quella marea di regali. Passavano i giorni, ma la slitta di Babbo Natale era sempre ferma lì. Mi alzavo in punta di piedi e allungavo il collo per cercare di scorgere tra tutte quelle luci se ci fossero dei pacchetti per me, ma la slitta non si spostava di un centimetro. Era arrivata la sera della Vigilia e avevo perso ogni speranza. Ho bevuto il latte e mangiato i biscotti destinati alle renne, pensando che tanto si dovevano essere ben rifocillate nella casa di fronte. Poi sono andata sconsolata a dormire. Ma, sorpresa, la mattina di Natale ho trovato decine di pacchetti colorati sotto l'albero. Ero sicura di averne scorti almeno un paio sulla slitta, nonostante la distanza. Era cominciato il momento più bello dell'anno: scartare i regali e giocare per tutta la mattina, in attesa di assaggiare l'insalata russa di mia mamma, che non è mai mancata sulla nostra tavola della festa, ma soprattutto il panettone sommerso di crema. VALENTINA VERCELLI

A CURA DI **ANGELA ODONE**, ILLUSTRAZIONI **AG. SHUTTERSTOCK, RITA ORLANDI**

La
DOPPIA NATURA
del
Gusto
SALVIA & LIMONE
SALVIA & LIMONE
SALVIA & LIMONE
LIQUORE PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · BEVI SALVIA & LIMONE RESPONSABILMENTE

# LA MIA SANTA MAGICA

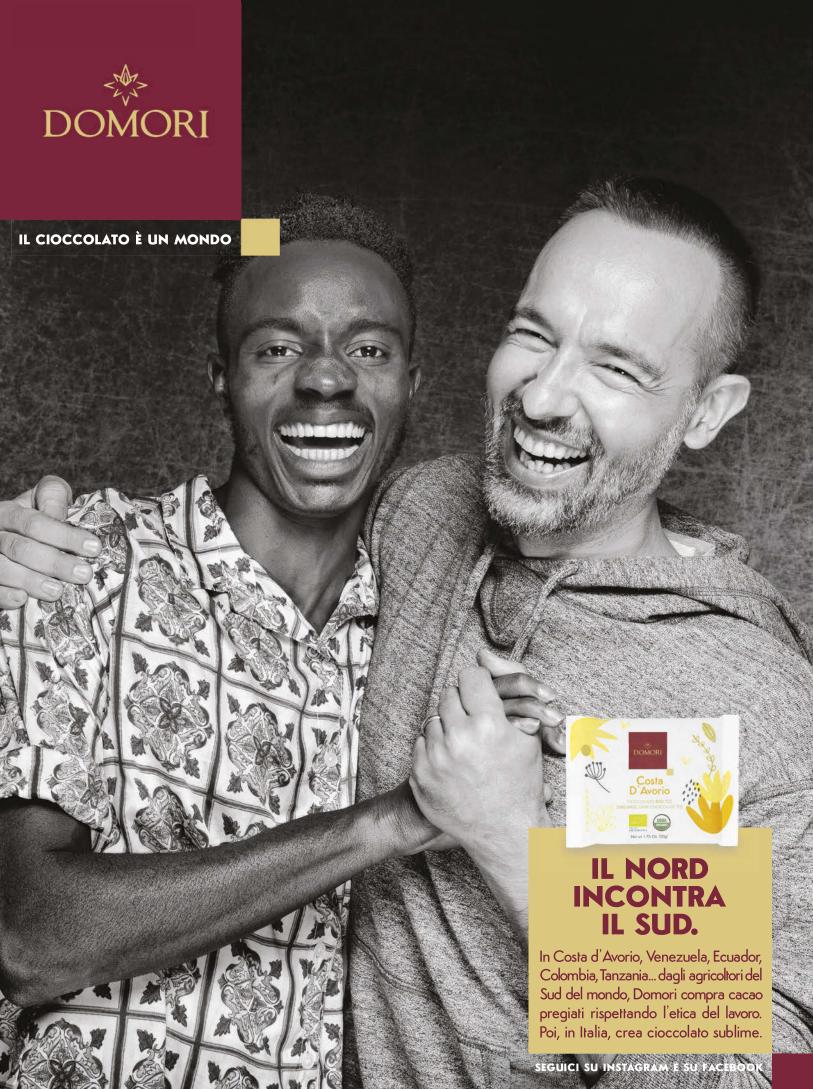
Ero molto piccola e non sapevo ancora niente di Natale e di regali (di attese sì, mia sorella era nata da meno di un mese e io che l'avevo aspettata ero felice). Mi avevano detto che quella notte sarebbe successo qualcosa di speciale. Sarebbe arrivata Santa Lucia. Ho iniziato a immaginarmela, ma vagamente, giovane e sorridente con i capelli lunghi, e molto leggera perché volava. La mattina dopo sono scesa dalle scale e sono entrata nel salotto dalla porta laterale, fuori penombra, dentro luce, diversi pacchetti di colore indistinto e una carrozzella di vimini con le ruote di legno con cui abbiamo giocato per tanto tempo. Ma quello che mi ha calamitato all'istante, al centro di tutto su un tavolino, è stato un pezzetto di carta stagnola luccicante accartocciato su una tavoletta di cioccolata. Me la ricordo grandissima, incartata di giallo e rosso, ma specialmente mi ricordo la meraviglia di trovarla già cominciata (le sorprese non dovevano essere intatte?, lo sai anche se non te lo ha ancora detto nessuno). Un momento di sospensione e poi la risposta dei grandi: «Santa Lucia aveva fame e ne ha mangiata un po' durante il viaggio». Il mio entusiasmo misto allo stupore salì alle stelle. Santa Lucia, eri magica e insieme vera, volavi e dovevi mangiare anche tu e hai scelto la mia cioccolata. È cominciata così un'amicizia che si è mantenuta per oltre mezzo secolo e che ho cercato anche di trasmettere alle mie tre nipoti, per ritornare di sfuggita a quel primo incantamento natalizio... Da due anni, il giorno di Santa Lucia, mi preparo una ciotola con chicchi di melagrana, noci spezzettate e mosto cotto (ho semplificato una ricetta che fanno a Matera il 13 dicembre, dove usano anche il grano lessato e, al posto del mosto cotto, una confettura di fichi). L'insieme è dolce e asprigno, sprizzante, e il sapore luccica. MARIA VITTORIA DALLA CIA

# PACCHETTI DALLA NONNA

**Quando ero bambina, e per molto tempo anche da grande, ogni anno a Natale arrivava un pacchetto pieno di bontà. A mandarlo era mia nonna, da Teramo. Come sempre preparava dolci per figli e nipoti, vicini e lontani. Poche volte abbiamo trascorso il Natale con lei, per la distanza e per il lavoro di mio padre che lo teneva spesso impegnato anche durante le feste. Ma quei pacchetti portavano nella nostra casa gli aromi particolari di un altro mondo gastronomico, oltre alla maestria e all'amore della nonna. Perciò ecco che per me, milanese, il Natale curiosamente non profuma di panettone, ma ha il sapore dei cagionetti, quei ravioli fritti, ripieni di un impasto dolce con castagne e mosto, oppure del croccante che mia nonna tagliava a piccoli rombi irregolari e appoggiava sulle foglie di alloro, invece che sulle ostie. Non riuscivo mai a staccarle bene del tutto, e finiva che qualche frammento di foglia me lo mangiavo, perciò quel gusto misto di caramello, mandorle e alloro è una formidabile madeleine per me. Non mancavano mai neanche i torroni di L'Aquila, di varie tipologie, nelle loro confezioni colorate. Andavamo avanti per giorni a gustarceli dopo cena, anche quando i dolcetti freschi del pacco erano finiti. Piacevano a tutti, ma condividevo la passione soprattutto con mia madre, anche se lei preferiva il torrone bianco ricoperto di cioccolato fondente, mentre io andavo pazza per quello morbido con l'impasto al cioccolato. Mai come quest'anno siamo invogliati a recuperare un senso più vero anche per il Natale. Sperando di poterci riunire, almeno in famiglia, vorrei un pranzo sconclusionato e senza regole, un menù dove saltino tutti gli obblighi e rimangano solo i sapori del cuore, che alla fine sono sempre quelli che nutrono di più, e più a lungo.** LAURA FORTI

# PIZZA A SETTE SFOGLIE

«Hai i palmi troppo caldi per fare la pasta!». Se c'era una frase che poteva offendermi nel periodo delle feste era questa. Il fatto è che quando ero bambina c'era una ricetta che metteva in agitazione la famiglia più di tutte le altre e questa era la pizza a sette sfoglie. «La pizza» veniva nominata in tutte le telefonate e le riunioni di famiglia prenatalizie: «...e quest'anno chi fa la pizza?». Perché la pizza sette sfoglie era «il dolce» della tradizione della nonna e la nonna era mancata da pochi anni e la ricetta vera, con le dosi e il procedimento corretto, non la sapeva nessuno. E forse nessuno ci si voleva mettere davvero a farla, tranne me. Certo, ci voleva un po' di supporto, perché la pizza era, è, davvero complicata, soprattutto per una bambina delle elementari. Ci voleva la mamma, a ricordare l'impasto, «Forse però la nonna Rosaria ci metteva anche un pochino di vino bianco», «No, ma quest'anno aggiungiamo più olio, altrimenti viene asciutta», e ci voleva papà, a sgusciare noci, mandorle e nocciole, a scegliere l'uvetta passa, ma quella grossa, l'uva Malaga. E poi arrivavano i consigli – non sempre richiesti – dalle zie. E da loro arrivava anche quella frase lì, mentre con tutte le forze da bambina impastavo: «Hai i palmi troppo caldi per fare la pasta!». Ma alla fine ogni anno la pizza si componeva, sette strati di frutta secca, cioccolato e spezie. Sempre un po' troppo dolce, o forse quest'anno un po' secca, e probabilmente ogni volta un po' diversa da quella della nonna, ma sempre protagonista ostinata dei nostri Natali. Nonostante i miei palmi così caldi. SABINA MONTEVERGINE

# IL GIORNO PIÙ SAPORITO

**Quel Giorno non c'erano regole. O meglio, c'erano regole molto diverse. Ci si alzava quando si voleva, o meglio, ci si alzava alle otto punzecchiati dal mio fratellino che era sveglio dalle cinque a chiedermi, ogni tre minuti, se potevamo andare ad aprire i regali portati da Babbo Natale.**

**E Babbo Natale lasciava sempre una lettera di ringraziamento, con scrittura svolazzante, per il panettone e il bicchiere di latte da noi lasciati vicino all'albero la sera prima. Il latte, per lui e anche poi per la Befana... aveva una valenza salutistica e di altruistica sicurezza: se mettiamo lo spumante, poi come fanno a guidare la slitta, o la scopa, per il resto della notte? Soprattutto, se tutti i bambini mettessero lo spumante, ne uscirebbero ubriachi. Mica che cadono giù prima di aver consegnato tutti i regali. Quindi: latte. E il Natale è salvo.**

**Quel Giorno non c'era il lavoro a distrarre i genitori, come gli altri 364 giorni, neanche un attimo, per tutta la giornata. Quel Giorno erano tutti per noi, e noi per loro, che si godevano i nostri gridolini all'apertura dei pacchetti. Poi, incredibile per noi piccoli, si restava tutta la mattina in pigiama, a giocare coi nuovi regali e a guardare i film dei Puffi (film lunghiiiiissimi nella nostra ottica di «tv solo un quarto d'ora poi vai a giocare a qualsiasi cosa che è più interessante»), avvolti come gattini, addosso a mamma e papà.**

**Cosa si mangiava? Quasi non lo ricordo, forse qualcosa di leggero, buono, ma non troppo diverso dagli altri giorni. Si pranzava però in sala anziché in cucina, con la tavola allegramente agghindata di tovaglia rossa fiammante e i «piatti della festa». E poi via, di nuovo tutti a giocare insieme. Mi sforzo di visualizzare cosa c'era nei piatti quel giorno... ma le cose da mangiare con la bocca non me le rammento... Mi ricordo antipasti di coccole, involtini di risate farciti di sorrisi, accompagnati con del buonissimo «no il solletico no» e come dessert l'abbraccio caldo della mia famiglia. Il menù di tutti i giorni in realtà ma, in Quel Giorno, molto più saporito. Un Concentrato di Momenti Magici (che neanche Harry Potter) che mi riempie la pancia ancora oggi, al solo pensiero.**

**P.S. Crescendo, abbiamo concordato che, col panettone per Babbo Natale, un po' di spumante ci poteva stare. Senza compromettere il volo internazionale, perché d'altronde conducono le renne e sono astemie, si sa.** RITA ORLANDI

# IL SEGRETO DEI BISCOTTI DI BABBO NATALE

Non vi dirò che mia madre è la Befana, non sarebbe carino. Ma vi giuro che mio padre è Babbo Natale e sua mamma, mia nonna, una cuoca eccezionale. In verità, è brava solo a fare i biscotti di Babbo Natale, per far felice suo figlio: cosa non si fa per i figli! Ogni mattina mia nonna prepara, per Babbo Natale, i biscotti di Babbo Natale. Fosse anche Ferragosto, Pasqua, Carnevale o Halloween. Perché quelli che lasciate sotto l'albero, a mio padre non piacciono proprio. A parte che sono quasi sempre comprati al supermercato, e questo a Babbo Natale non si fa.

Ma anche quando li preparate voi,con amore, pazienza, dedizione... Ok, vi svelo una cosa, ma giurate di non postarla su Facebook: Babbo Natale è uno dai gusti difficili. Uno schifiltoso, come dice mia madre. Uh, povera mamma! Alle volte la fa diventare pazza: e la bistecca no, e le carote no, e la minestra no, e il gelato alla fragola no, e la pizza no, e le patatine fritte no, e la pasta al sugo no... Ma la pasta in bianco sì: la adora! E adora il pane bianco: quello poco cotto, per capirci.

E poi va matto per la panna montata: uh, mi tocca nasconderla in cameretta, se voglio mangiarne un po'! Impazzisce per latte, meringhe, cioccolato bianco,

zollette di zucchero e grani di sale grosso. Per i formaggi bianchi (mozzarella, brie, caprino... vabbè, quelli) potrebbe anche dimenticarsi di portarvi i regali! Insomma, purché sia bianco, va bene tutto. Io la chiamo la «sindrome da neve» e alla mamma fa tanto ridere questa cosa.

Lo so cosa vi state chiedendo: e i biscotti che fa la nonna sono tutti bianchi? Ma certo! La ragione per cui vi racconto tutto questo è che nei giorni delle festività natalizie vorrei dormire un po' di più. Voi potreste darmi una mano. Sì, perché ogni mattina, quando le renne iniziano a bramire tutte in coro (un verso tipo il belato della pecora, ma più strozzato, un suono che fa all'incirca così: Aaaauuuiiigh), nonna mi trascina via dal letto, mi porta in cucina e prepariamo i biscotti di Babbo Natale. Fuori è notte e la neve cade fitta e io ho freddo e vorrei tanto dormire ancora. Ma se voi imparaste a fare i biscotti che piacciono tanto al mio papà, almeno in quei quindici giorni di festa potrei restarmene sotto le coperte. Babbo Natale troverebbe i suoi biscotti preferiti sotto i vostri alberi addobbati e sarebbe sazio e felice. E anche la nonna potrebbe riposarsi un po'. Ingredienti per quattro biscotti di Babbo Natale. 8 kg di neve fresca, se si tratta di neve farinosa e friabile (quella di montagna), oppure 4 kg se è neve di città, che di solito è molto più umida e pesante, ma più facile da impastare; 25 albumi montati a neve; 146 zollette di zucchero; 7 mozzarelle e tutti i formaggi bianchi che avete in casa; 12 kg di cioccolato bianco a scacchetti di 2 centimetri per lato; 23 kg di farina 00; 5 kg di burro tagliato a piramidi; 27 litri di latte intero; 15 litri di panna montata al rovescio; 3 grani di sale grosso tagliato a listelle sottili. Procedimento. Buttate tutto dentro un'enorme planetaria e frullate per il tempo che impiegate a ripetere sette volte questa filastrocca: Chi fa da sé / si serve da re / chi fa da matto / è amico del gatto / ama le piante e ogni animale / pronto è il biscotto di Babbo Natale. Nel fondo della planetaria troverete una piccola quantità di pasta cremosa. La lavorate con le mani e preparate quattro biscotti a forma di Babbo Natale. Lasciate riposare per il tempo di ripetere tre volte la filastrocca e poi ci soffiate sopra. Forte, eh! Ecco, i biscotti sono pronti per finire sotto l'albero. Con un bicchiere di latte freddo!

RICCARDO ANGIOLANI

# QUANTO È BUONO IL FORMAGGIO CON IL TÈ

Ci siamo divertiti a creare nuove alchimie di sapori con gli infusi. L'ispirazione arriva dal restaurant manager e sommelier *Massimo Raugi*, che a Villa Crespi incanta gli ospiti servendo un nobile cacio con una tisana digestiva

ricette **GIOVANNI ROTA**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **GIACOMO BRETZEL**, styling **CAMILLA GIACINTI**

## Con il Comté

**Tisana con camomilla, malva, semi di finocchio e liquerizia**
*Ingredienti per 4 persone*

**PER LA TISANA**
Portate 560 g l'acqua a una temperatura di 72 °C, spegnete e lasciate in infusione per 5 minuti
40% di camomilla in polvere (6 g), 30% di malva e melissa (4 g), 20% di semi di finocchio (3 g) e il 10% di liquerizia (1,5 g in radice essiccata).

**L'ABBINAMENTO**
Con la pasta che si scioglie al palato e il gusto che ricorda le nocciole tostate e il burro, il Comté è uno dei formaggi più ricercati al mondo. Quello di Villa Crespi è invecchiato per oltre due anni: acquista profumo e sapore e una maggiore digeribilità, favorita anche dalla tisana, messa a punto dopo una lunga ricerca del restaurant manager e sommelier Massimo Raugi. La nota dolce della camomilla smorza quella amara del finocchio e della liquerizia, mentre la malva aggiunge una sfumatura erbacea, molto armoniosa con il formaggio.

Teiera e piatto del Comté **Ginori 1735**, piattino, tazza da tè e tazze tea-light di vetro **Bitossi Home**, piatto della candela **Zara Home**.

*Il formaggio vegano si chiama Provoli e lo produce il CashewFicio di Genova.*

Teiera e tazza in vetro, piatti e posate **Bitossi Home**, bigliettino **Tiger**. Sotto, teiera, tazza da tè e piatto **Ginori 1735**, biglietto Rigadritto, mini centrotavola **Sambonet**.

## Con formaggio vegano

**Infuso di stevia, mirtillo e rapa rossa e pralinato di zucca in salsa di soia**
*Ingredienti per 4 persone*

**PER L'INFUSO**
Portate a ebollizione 1 litro di acqua con 2 rondelle di **rapa rossa fresca**; fate bollire per 5 minuti, quindi unite 50 g di **mirtilli freschi**, 3 g di **foglie di mirtillo** e 4 **rametti di stevia**; spegnete, lasciate in infusione per 7 minuti e filtrate.

**PER IL PRALINATO**
Sciogliete 70 g di **zucchero di canna** in un pentolino, finché non sarà di colore bruno; unite 100 g di **semi di zucca** e 20 g di **salsa di soia**, amalgamando molto velocemente con una spatola. Stendete il composto tra due fogli di carta da forno e lasciate raffreddare.

**PER IL FORMAGGIO**
Arrostite in una padella antiaderente 4 fette da 50 g di formaggio vegano affumicato per 2 minuti finché non avranno una crosticina croccante, voltatele con una spatola e arrostite per 1 minuto ancora. Servite con il pralinato e la tisana.

**L'ABBINAMENTO**
L'affumicato del formaggio si armonizza con le note terrose della rapa, mentre la punta di acidità del mirtillo contrasta la lieve untuosità e rinfresca il palato.

## Con il blu di capra

**Tisana di melissa, menta e zenzero con pane in cassetta alle noci**
*Ingredienti per 4 persone*

**PER LA TISANA**
Portate a ebollizione 1 litro di acqua, spegnete, unite 5 rametti di **melissa fresca** e 3 di **menta**, ben lavati, e 30 g di **zenzero fresco**, sbucciato e tagliato a fettine molto sottili. Lasciate in infusione per 12-15 minuti, filtrate e versate la tisana nelle tazze, accompagnandola a fettine di blu di capra servito su **pane in cassetta alle noci**.

**L'ABBINAMENTO**
I formaggi erborinati hanno un sapore molto deciso; in questo caso si aggiungono anche le note acide del latte di capra. Serve perciò una tisana con un gusto che non venga sopraffatto e nel contempo rinfreschi il palato. Nella nostra, la piccantezza dello zenzero fresco è ben bilanciata dalle note agrumate della melissa e da quelle balsamiche della menta. Per contrastare invece la grassezza del formaggio bastano le noci, che sono leggermente astringenti.

## Con il Grana Padano

**Tisana con timo limone, miele e calendula e composta di pere su crostone di pane integrale**
*Ingredienti per 4 persone*

**PER LA TISANA**
Portate a ebollizione 1 litro di acqua con 4 rametti di **timo limone**; fate bollire per 3 minuti, aggiungete 8 fiori di **calendula** essiccati e lasciate in infusione per 5 minuti. Filtrate l'infuso, dividetelo in 4 tazze e addolcite ciascuna tazza con un cucchiaino di **miele millefiori**.

**PER LA COMPOSTA**
Sbucciate 300 g di **pere Abate** e 100 g di **mela Golden**, tagliatele a pezzetti e cuocetele in una pentola con 30 g di **zucchero** e ½ bacello di **vaniglia** per 15 minuti, a fiamma dolce. Eliminate la vaniglia, lasciate raffreddare e servite la composta di pere su 4 fette di **pane integrale** a lievitazione naturale, leggermente tostate, completando con le **noci**.

**L'ABBINAMENTO**
L'aroma delicato dei fiori di calendula e il sapore erbaceo e leggermente agrumato del timo limone esaltano la nota dolce-sapida del Grana Padano, in piacevole antagonismo con la dolcezza del miele.

Coppetta oro, piattini, sottopiatto e coppa di vetro **Bitossi Home**. In alto, teiera e tazza e piatto da dessert **Ginori 1735**, matita e campanelli **Tiger**, piatto piano, tagliere e vaso per piante **Ikea**.

## Con il Gruyère

**Tè nero e focaccia alle cipolle**
*Ingredienti per 4 persone*

**PER IL TÈ**
Portate a ebollizione 1 litro di acqua, spegnete e lasciate in infusione 3 g di **tè nero in foglie** per 3 minuti.

**PER LA FOCACCIA**
Marinate 10 falde di **cipolla rossa** con 1 cucchiaio di **aceto** e un pizzico di sale per 2 ore. Tagliate una focaccia rotonda in 5 spicchi, distribuitevi sopra 50 g di **Gruyère** tagliato a listerelle e scaldate in forno a 200 °C per circa 4 minuti, finché il formaggio non si sarà sciolto. Sfornate gli spicchi di focaccia, adagiate un paio di falde di cipolla marinata su ognuno e servite.

**L'ABBINAMENTO**
Il gusto aromatico e raffinato del Gruyère viene valorizzato da un tè nero pregiato, come quello di Ceylon o il Darjeeling. Gli aromi vellutati e che ricordano leggermente il legno del primo, o quelli delicati, floreali e muschiati del secondo richiamano le sfumature del fieno e dell'erba di montagna che si ritrovano nel formaggio. La nota agra della cipolla marinata, invece, bilancia le dolcezze del formaggio e della focaccia.

Thun.com
THUN sostiene
fondazionelenethun.org
70 ANNI DI MAGICO NATALE
THUN

PER NUTELLA®

# AUGURI, ITALIA!

Continua il nostro viaggio sulle tracce dei dolci tipici che sono l'anima ghiotta del patrimonio gastronomico italiano. Con Nutella® siamo andati a caccia di piccole grandi storie, quelle dei volti del «nuovo Made in Italy», e abbiamo volute raccontarle online sul nostro sito e sui social network, ogni settimana con un video, un articolo e una ricetta. Vogliamo farvi scoprire l'Italia di oggi e insegnarvi ad amarla ancora di più. Come? Cucinando le specialità del passato con quel pizzico di golosità che solo Nutella® sa dare: per farle vivere, tramandarle e proiettarle nel futuro. Dal 1929 facciamo questo: ci impegniamo a conservare (e far evolvere) la cucina italiana, perché sappiamo che la tradizione è solo un'innovazione ben riuscita. Partecipa anche tu, accendi il forno, metti le mani in pasta, cucina una ricetta!

**WWW.NUTELLA.IT/TIAMOITALIA**

**UNA DICHIARAZIONE IN 30 VASETTI**

Trenta celebri scorci della Penisola, tutti da collezionare, nella nuova edizione limitata voluta da Ferrero in collaborazione con Enit, l'Agenzia nazionale per il turismo, per valorizzare il nostro patrimonio e dire a gran voce: **Ti amo Italia**. Inquadrando il Qr code sui vasetti sarà possibile viaggiare virtualmente e scoprire le bellezze del nostro Paese.

## EMILIA-ROMAGNA

**CATHERINE E LORENZO**

Belga di origine e bolognese d'adozione lei, «rezdor» e figlio d'arte di una famiglia di sfogline lui. Lorenzo ha incontrato la futura moglie all'università e insieme hanno fatto evolvere il pastificio della nonna sino a renderlo una moderna attività di ristorazione con due sedi a Bologna e a Casalecchio di Reno. Hanno trovato il modo per condividere la tradizione della pasta fresca con un format contemporaneo, andando incontro alle nuove generazioni, prima che questo sapere si perda per sempre.
Con noi hanno fatto la stessa cosa con la zuppa inglese. Al posto dell'alchermes, che non piace a tutti ed esclude sempre i più piccoli dalla festa, abbiamo usato una riduzione di frutta. E poi... non crema al cioccolato, ma strati su strati di Nutella®.
Loro di solito la zuppa inglese la mangiano ogni Natale, ma la prepara il suocero (perché a Catherine proprio non piace farla): questa volta invece lei ha accettato la sfida e l'ha preparata per noi. Avrà battuto il maestro?

## LIGURIA

**CAROLINA, CARLOTTA E CAMILLA**

Il pesto e la focaccia sono diventati due piatti simbolo della cucina italiana, si mangiano da Nord a Sud e persino all'estero, ma la Liguria è una di quelle regioni il cui patrimonio enogastronomico è in verità ancora tutto da scoprire. Per conoscerlo abbiamo incontrato la famiglia Vio che nell'entroterra ligure da tre generazioni produce erbe aromatiche, olio d'oliva e vino – tutto rigorosamente bio – e gestisce un delizioso agriturismo a Bastia D'Albenga, in provincia di Savona. Fuori dalle rotte turistiche, mentre si abbandonava l'agricoltura e il paese si spopolava, loro rilevavano case abbandonate per farne un progetto di ospitalità diffusa. Dove sentirsi a casa, nella Liguria di una volta, o in quella del futuro. Con loro abbiamo preparato un classico pasticcino locale ispirandoci ai Baci di Alassio, ma con una ricetta speciale: ed ecco a voi le fiammette farcite con Nutella®!

## LAZIO

**ADELAIDE**

Giovane imprenditrice e artigiana, approdata alla stampa a mano dopo una laurea in matematica, Adelaide è un'autodidatta che ha fatto della sua passione un lavoro. Il suo box al Mercato Testaccio di Roma è un laboratorio con negozio dove realizza e vende oggetti per la casa (tovaglie, tende, cuscini), ma anche lampade, vasi, vassoi, stoviglie e crea illustrazioni su misura, compresi bellissimi ex libris. Tutto rigorosamente fatto a mano. Ha un'anima creativa e non riesce a stare inoperosa, quindi era la persona giusta per cucinare con noi un dolce romano: il maritozzo. Cultrice della colazione, Adelaide ha sempre voluto imparare a farlo, e per la prima volta al posto di chiedere consiglio a mamma... ci ha provato insieme con lei. Grazie a Nutella®.

## LAZIO

**LUCA**

Caprarola è un piccolo borgo nel cuore della Tuscia, perfetta rappresentazione dell'Italia intera. È famosa perché attrae appassionati di architettura e amanti delle passeggiate nella natura, è meta turistica e set di film famosi, ma basta soffermarsi per scoprire anche una comunità unita, ricca di cultura, orgogliosa delle sue tradizioni, e della sua cucina. A farci da cicerone, Luca, caprarolatto doc: artista, produttore di body da competizione e impegnato a sovraintendere alle attività cultural-turistiche del territorio. Insieme abbiamo realizzato il vero dolce tipico locale, i tozzetti. Non chiamateli cantucci! I tozzetti alle nocciole sono l'emblema della cucina del posto. Vengono preparati con nocciole, strutto e cotti due volte nel forno, proprio come vuole la ricetta tradizionale. Ma noi abbiamo voluto aggiungere un twist goloso, un ciuffo di Nutella® e nocciole tostate.

## PUGLIA

**ANGELA E MICAELA**

Due ragazze «svezzate» a Capocollo di Martina Franca nell'azienda di famiglia, a Cisternino. Sono poi partite per studiare lontano e infine sono tornate a casa, decise a riportare energia e sapere nella loro terra di origine. Sono amiche, lavorano al fianco di papà e mamma e hanno un obiettivo: conservare le tradizioni, far conoscere la propria regione e i salumi della Valle d'Itria in tutto il mondo. Fra Instagram e fiere sono diventate due vere influencer della cucina e dei prodotti pugliesi – le persone ideali per reinterpretare in modo creativo un grande classico come il pasticciotto. Chiunque passi per la Puglia ne mangia almeno uno, ancora caldo a colazione, e si ritrova a dover scegliere fra la versione con o senza amarena. Ma i nostri non li avete mai visti, perché li abbiamo preparati con una copertura golosa di Nutella® – e lo abbiamo fatto insieme a mamma Piera nel trullo di famiglia.

Eros Buratti con la moglie Cristina Lombi nella cantina di La Casera, a Intra, frazione di Verbania, sul Lago Maggiore. Sugli scaffali in legno affina 400 forme di formaggio, perlopiù di montagna, a latte crudo e piemontesi.

# PROFESSIONE AFFINATORE

Il sogno di Eros Buratti è poter un giorno cambiare il titolo di commerciante sulla carta d'identità. Il suo lavoro è l'arte di rendere unici i formaggi di montagna

**di SARA MAGRO**
**foto MAURIZIO CAMAGNA**

Eros Buratti è un fiume in piena, ha una teoria maturata in trent'anni di passione da spiegare. Ha iniziato quando ne aveva diciannove, nel 1991, con una bottega di alimentari a Verbania, sul Lago Maggiore: La Casera (*formaggidieros.it*). A 100 metri, ha una piccola cantina, eredità del padre, dove stagiona 400 forme. «Prendo i formaggi all'asilo e li accompagno fino all'**università**», dice. È la sua metafora per descrivere il mestiere dell'affinatore, di cui raramente si sente parlare. Ci spieghi come si fa, Eros: «Compro formaggi appena fatti in piccoli caseifici artigianali di montagna, di cui conosco metodi, territorio e animali, e li porto in cantina, dove cominciano una nuova vita. A volte, dopo 9-12 mesi di riposo in cantina, nemmeno i produttori riconoscono i propri, tanto sono cambiati». È un po' come **invecchiare** un vino in barrique: il microclima ne determina il carattere e la forza. È un lavoro che richiede conoscenza e sensibilità. →

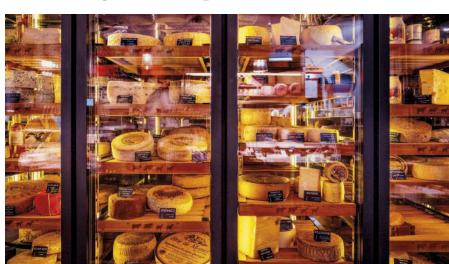
FRAGRANTERIA
Exotic
FRAGRANTERIA
Exotic
KARĀ
NOTE FRUTTATE
E FLOREALI
CANDELA PROFUMATA
F
KARĀ
NOTE FRUTTATE
E FLOREALI
FRAGRANTERIA
Exotic
KARĀ
NOTE FRUTTATE
E FLOREALI
DIFFUSORE DI FRAGRANZA
CON BASTONCINI
100 ml ℮ 3.38 fl.oz.
KARĀ
Dal progetto di design olfattivo di Fragranteria Exotic, nasce Karā: una fragranza in cui le reminiscenze dei templi remoti incontrano i colori dei fiori medio-orientali. Le note fruttate di prugna e bacche rosse esplorano le nuances fiorite di caprifoglio, osmanthus e papiro, per creare uno spazio di ritrovata energia. Scopri da Tigotà tutta la collezione Fragranteria Exotic.

A sinistra, Davide Olivieri, direttore di La Casera, con il Cimarosa, un formaggio a latte crudo dalla forma sperimentale. Sotto, stagionatura con foglie di alloro del Salva Cremasco, Dop lombarda a pasta gessata. In basso, le celle frigorifere della bottega con tavoli La Casera, ritrovo anche di giovani intenditori per l'aperitivo con grandi vini, formaggi e salumi italiani.

«Devi avercelo nel sangue, e farlo con dedizione. Passo anche sedici ore al giorno a lavare, ungere e girare le forme, ma quando capisco dal profumo e dal colore che una toma è pronta, mi sento ripagato di ogni fatica».

Poi continua il racconto: «Negli anni Novanta, non c'era una gran cultura del cibo. Le signore mi chiedevano la mozzarella commerciale o tutt'al più il nostrano». Oggi a La Casera espongono 250 formaggi, quasi tutti italiani, con qualche eccezione tipo l'Holzhofer svizzero, la cui storia è emblematica. La produttrice lo ha proposto per anni ai commercianti che però la liquidavano per il prezzo troppo alto. «Io lo trovavo prelibato, ho iniziato a ordinare 10 forme 5 anni fa, e l'anno scorso ne ho vendute 4000. Ci vuole pazienza. Ma quando colpisci al palato dei tuoi clienti, comincia il passaparola ed è fatta». È andata così anche con l'**Ossolano**, una giovane Dop piemontese: «Quando finisco una forma sono contento come se ne avessi vendute cento, perché i miei clienti ora lo conoscono e lo comprano».

Otto anni fa in bottega hanno aggiunto qualche tavolo per gli aperitivi, ed è stato un altro successo, anche tra i giovani che ormai pretendono la qualità. «È fondamentale far capire il ruolo dei piccoli negozi. Devono offrire qualcosa di speciale, non di economico», spiega Buratti. «È giusto contrattare sul prezzo con un allevatore che si alza alle quattro del mattino per mungere e non smette un minuto di lavorare? Se chiede 16 euro al chilo non discuto, anche perché non venderei più formaggio. Se Cannavacciuolo mi ordina una toma, non gli importa quanto spende ma solo fare bella figura con i suoi ospiti.

«Non abbiamo inventato nulla. Facciamo come una volta, quando non c'erano le celle frigorifere e la plastica: mettiamo le tome a riposare al fresco naturale»

Così si avvia un meccanismo virtuoso, e ci si sostiene a vicenda. Vent'anni fa, ho iniziato a procurare allo chef le burrate di Andria. Grazie a lui si è diffusa la voce che le nostre sono molto buone e ora ne vendiamo due quintali alla settimana. Un grande cuoco fa grandi anche i suoi fornitori e, viceversa, un fornitore di fiducia, nel suo piccolo, contribuisce alla fama di un ristorante. Purtroppo però il nostro lavoro non è riconosciuto. Sulla mia carta d'identità ho messo "commerciante", ma il mio sogno sarebbe scrivere un giorno "affinatore". Non ci sono scuole di formazione, e in Italia siamo pochi, forse un paio per regione, ma è di fatto una vera professione. Il titolo ci spetta di diritto». ■

LA CUCINA ITALIANA
PER NESPRESSO
l'immancabile rituale del caffè sfida le leggi del tempo. Ieri come oggi, a casa o al ristorante, in compagnia di amici oppure da soli: è da sempre uno dei più amati nella vita di tutti i giorni. Con Nespresso c'è la garanzia di un gusto inimitabile e in più la consapevolezza di una qualità tanto alta quanto sostenibile, per fare del mondo un posto migliore. Qui sta la differenza: il programma Nespresso AAA Sustainable Quality™ è al fianco delle comunità di coltivatori di luoghi magici ed esotici come la terra dei Moghul, in India, trasformando il loro presente e il loro futuro, così come in altri quindici Paesi, dove la conoscenza degli agronomi più esperti si affianca alla sapienza dei locali. Perché il buon caffè sia un caffè buono per il pianeta.
WWW.NESPRESSO.COM
VIVA
MASTER ORIGIN
NESPRESS
INDIA
MASTER ORIGIN
NESPRESS
INDIA
LA TERRA
DICE GRAZIE

«Ho scelto Nespresso per il mio ristorante perché trasforma ogni volta il piacere di un caffè di qualità nella promessa di un domani migliore».

*Chef Viviana Varese*
*Ristorante ViVa Viviana Varese – Milano*
*1 stella Michelin*

## «SOFFIA IL MONSONE» GRANO SARACENO RISOTTATO CON CREMA DI TOPINAMBUR E CHIPS AL CACAO E CAFFÈ MASTER ORIGINS INDIA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**600 g grano saraceno**
**250 g topinambur**
**80 g burro**
**60 g zucchero semolato**
**60 g cacao amaro in polvere**
**40 g cipolla bionda pulita**
**30 g glucosio in sciroppo**
**4 g polvere di caffè Master Origins India**
**olio extravergine di oliva**
**1 limone**
**olio di semi**
**sale**

**PER LA CREMA DI TOPINAMBUR E LE CHIPS DI TOPINAMBUR**
**Lessate** 250 g di topinambur in acqua leggermente salata.
**Togliete** le bucce, stendetele su una placca e fatele seccare in forno a 60 °C per 6-8 ore; friggetele infine in olio di semi a 185 °C.
**Preparate** un soffritto con 50 g di olio extravergine e la cipolla tritata, aggiungete quindi i topinambur lessati e sbucciati e cuoceteli per 15 minuti. Aggiungete 30 g di burro, salate e frullate ottenendo una crema.

**PER IL GRANO SARACENO SOFFIATO**
**Cuocete** 200 g di grano saraceno in acqua bollente salata per 12 minuti.
Fatelo raffreddare e seccatelo in forno per 4 ore a 60 °C. Friggetelo in olio di semi a 210 °C.

**PER LE CHIPS AL CACAO E CAFFÈ**
**Frullate** con un mixer 60 g di zucchero, 60 g di acqua, 60 g di cacao, 30 g di glucosio e 4 g di caffè.
**Stendete** il composto su una placca e infornate a 180 °C per 8 minuti.
**Sbriciolate** della grandezza desiderata.

**PER IL GRANO SARACENO RISOTTATO**
**Tostate** 400 g di grano saraceno con 100 g di olio extravergine profumato con 5 caffè Master Origins India ristretti, poi, aggiungendo un po' di acqua bollente alla volta, portatelo a cottura come un risotto, in 14-15 minuti.
**Aggiungete** quindi 330 g di crema di topinambur e mantecate con 50 g di burro; aggiustate di sale.
**Servite** decorando con il grano saraceno soffiato, le chips di topinambur, le chips al cacao e caffè e scorzette di limone.

Pepe nero, cannella, tabacco, cacao e liquirizia: queste le note che caratterizzano il caffè corposo nato dai coltivatori indiani. Da giugno a settembre, quando il monsone è più forte, il chicco verde, privato del pergamino, e cioè della sua prima pellicola più dura, assorbe il vento e la salsedine, gonfiandosi di aromi, accudito con amore e arieggiato con costanza durante tutto il processo. Dopo l'accurata tostatura, il risultato è una miscela scura, intensa, che offre al palato un piacere da intenditori.

# UN BAROLO PER VIAGGIARE

Stappatene una bottiglia e vi ritroverete nelle Langhe al primo sorso. Ogni vino, per Giorgio Rivetti, ha un compito: raccontare la sua terra **di SARA MAGRO**

Sopra, barrique di Barbaresco nella cantina La Spinetta, a Castagnole delle Lanze (AT). A destra, Giorgio Rivetti (al centro) con i nipoti Eleonora e Marco nella vigna di Barolo Campè, a Grinzane Cavour (in basso).

I Rivetti sono fan dei vini autoctoni e in Italia ogni zona ha tutto quel che serve per esprimere un ottimo prodotto. Giorgio difende la filosofia dell'azienda La Spinetta (*la-spinetta.com*) fondata dal padre Giuseppe nel 1970 e ora condotta dai quattro figli con l'aiuto di cinque nipoti già arruolati e molto coinvolti. Nelle tenute in Piemonte (e anche in Toscana) hanno solo vigne di proprietà. Barbaresco a Castagnole delle Lanze, Barolo a Grinzane Cavour, poi Moscato, il loro primo vino del 1977, e il metodo classico della storica azienda Contratto (acquisita nel 2010), che Cannavacciuolo offre in versione Blanc de Blancs nei suoi ristoranti.

«Non usiamo un acino comprato da altri – spiega Giorgio Rivetti – ed è tutto biologico da trent'anni, ora anche certificato. Vogliamo il controllo sulle uve, perché crediamo che la qualità del vino dipenda al 90% dalla vigna e al 10% dalla cantina. Se si inverte la proporzione, nascono quelli che io chiamo vini di confusione, tutti uguali: stesso sapore, colore, odore». Secondo Rivetti, sulle colline piemontesi, i vignaioli fanno ancora le cose per bene perché hanno origini contadine, con vigne orgogliosamente tramandate di padre in figlio. «C'è un obbligo morale a migliorarsi, adattandosi alle caratteristiche dell'annata e senza forzare la resa».

Che cosa c'è in un **calice memorabile**? «Tre cose», risponde. «Vitigni con una storia di due-trecento anni, la fatica di chi ha allevato le viti e la perfezione di chi ha lavorato in cantina. Aggiungerei il cibo, e il puzzle è completo». Per lui un Barolo, magari con i tagliolini al tartufo, ti deve far sentire subito in Langa, che tu ci sia già stato o che tu lo assaggi per la prima volta a Tokyo. «Un grande vino fa viaggiare, legge nei ricordi e regala emozioni». ■

# 10 METRI TRA LA VACCA E LO YOGURT

Nella stalla piccola c'è il latte buono. Anche perché la famiglia Fallati tratta le bestie con la massima cura, dal foraggio fatto in casa agli integratori alimentari hi-tech

**di SARA MAGRO**
**foto MAURIZIO CAMAGNA**

«Quando i miei genitori si trasferirono dalla Valtellina in Piemonte, negli anni Cinquanta, il loro progetto era allevare mucche per fornire il latte alla grande distribuzione. Quando ho preso io la guida dell'Agrifoglio (*aziendagricolalagrifoglio.it*), negli anni Ottanta, ho fatto esattamente il **percorso inverso**: sono tornato al concetto di filiera completa, dalla stalla al negozio. Non l'ho fatto per contraddire i miei, per carità, è cambiata la mentalità: oggi piccolo è sinonimo di qualità». Alfredo Fallati gestisce ancora l'azienda di famiglia a Bolzano Novarese, a 400 metri di altitudine, tra il Lago d'Orta e il Lago Maggiore. Con la moglie Maria Gabriella e i figli Marco e Alessia, hanno 45 vacche, di cui una trentina in mungitura, per un totale di 450-500 litri di latte al giorno. Sono animali di razza Frisona, la più produttiva, Pezzata Rossa e Jersey, che contribuiscono in qualità. Ed è proprio quel mix che rende i prodotti dell'Agrifoglio così buoni. Oltre al fatto che, pur non essendo un'azienda biologica, trattano bestie, campi e prodotti nel modo più naturale possibile. Ci può fare un esempio, signor Alfredo? «Produciamo noi anche il foraggio, senza concimi né insetticidi, con il metodo che ci guida in ogni scelta. Alle vacche somministriamo antibiotici solo come salvavita, e facciamo prevenzione usando gli integratori alimentari innovativi della Sop Farm, un'azienda sostenibile italiana i cui prodotti sono ammessi anche in agricoltura biologica».

Qui sopra, Alfredo Fallati prepara il Montizola, l'erborinato dell'azienda agricola L'Agrifoglio, sulle colline del Lago d'Orta. In alto, una vacca Frisona (la pezzata bianca e nera) e una Jersey al pascolo.

Tutto il processo si svolge nel raggio di pochi passi attorno alla stalla. Il latte appena munto viene portato nel caseificio, a 10 metri, e trasformato in yogurt e formaggio. Quando è pronto, passa nel punto vendita, sempre in azienda, o viene consegnato ai negozietti e agli **alberghi** di lusso dei dintorni: Villa Crespi, Villa Aminta, Castello dal Pozzo, La Darbia. «Il primo a rifornirsi da noi è stato lo chef Cannavacciuolo, →

A sinistra, Alfredo Fallati con la moglie Maria Gabriella e i figli Marco e Alessia: insieme gestiscono L'Agrifoglio, azienda agricola a filiera completa, dalla produzione di foraggio alla vendita diretta al pubblico.
A destra, Alessia Fallati con la Toma dolce, uno dei formaggi tipici piemontesi che producono, oltre al latte pastorizzato (sopra) e allo yogurt, nel caseificio di fianco alla stalla.

nel 2006. All'epoca non era famoso, ed era già un grande appassionato di eccellenze del territorio. Era cliente del parrucchiere di fianco alla nostra gelateria, nel centro di Orta San Giulio. Un giorno è entrato e ha comprato un cono, come qualsiasi cliente. Dev'essergli piaciuto, perché poi ci ha chiamato ed è venuto a trovarci, ha visto come lavoriamo, ha assaggiato gli altri nostri prodotti, e da allora collaboriamo».

L'Agrifoglio è rinomata per lo yogurt denso, poco acido, bianco o alla frutta biologica. La aggiungono in confettura, a parte il limone che usano tale quale, compresa la scorza. Quanto ai formaggi, ne fanno pochi: la classica toma piemontese, il Formagin e il Montizola. «Quest'ultimo è un **erborinato**, mentre il Formagin – spiega Alfredo – è una cagliata simile alla robiola che faceva chiunque avesse una mucca, per non sprecare il latte. La insaporivano con sale, pepe e aglio, e la chiamavano Miscarpa. Adesso non la fa più nessuno, così l'ho recuperata dai ricordi di gioventù, adattandola ai criteri di lavorazione di oggi. Guardare al passato fa bene, sì, ma mi piace anche l'idea di inventare qualcosa di nuovo. Per crescere non bisogna mai pensare di essere giunti al traguardo». ■

## LATTE DEL VICINO E MIELE DEL GIARDINO

La selezione dei produttori è da sempre il pallino di Antonino Cannavacciuolo, e la colazione all'italiana a Villa Crespi, sul Lago d'Orta, ne è la prova. Ciò che arriva sulla tavola è locale o frutto di una ricerca personale dello chef. Oltre al latte e allo yogurt dell'Agrifoglio e alle uova blasonate di Paolo Parisi, il cestino del pane è fatto nel laboratorio di pasticceria che ogni mattina sforna kranz e veneziane, e il miele è a km0. Come membro di Relais & Châteaux, l'hotel ha sposato il Manifesto della sostenibilità con un progetto sulle api, e le cinque arnie installate in giardino due anni fa sono già produttive, anche grazie a Nicolae, il capo facchino che si è appassionato e formato per curarle.

LA CUCINA ITALIANA
PER MOLINO PASINI
PREPARATEVI PER LE
FESTE!

**UNA MISCELA DA PROVARE**
Per un piatto semplice e squisito ci vogliono solo uova e farina. E con la Pasta d'oro di Molino Pasini il risultato è garantito, grazie a grani selezionati e miscelati per donare all'impasto tenacia, colore e resistenza. Che cosa serve ancora? Le vostre mani e la vostra passione.

**U**n Natale intimo e familiare, dove è protagonista la cucina. Molino Pasini, azienda molitoria di Cesole (MN), da cento anni con la farina nel dna, ha pensato per voi i Ravioli di broccoli e ricotta salata (qui a destra), un piatto per le feste che profuma di casa e di **condivisione**. Sul sito di Molino Pasini, vi aspetta invece il Mugnaio che, con un semplice click, vi farà entrare nella sua cucina mantovana, per svelare alcune caratteristiche e ricette della sua **tradizione**. Siete pronti a scoprire i suoi segreti? Non vi resta che seguirlo! Sarà con voi ogni mese, fino alla primavera, per coinvolgervi sempre di più nel suo mondo gustoso, con nuove idee, racconti, piatti e sorprese. Buon Natale!

**WWW.MOLINOPASINI.COM**

## RAVIOLI DI BROCCOLI E RICOTTA SALATA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**150 g farina Pasta Fresca La Tua Farina – 50 g farina Semola di Grano Duro La Tua Farina**
**350 g cimette di broccoli**
**80 g ricotta dura di pecora**
**60 g Parmigiano Reggiano Dop**
**60 g burro – 3 tuorli – 1 uovo**
**1 arancia bio – salvia**
**cannella in polvere – sale – pepe**

**Miscelate** i due tipi di farina, incorporate l'uovo sbattuto e i tuorli fino a ottenere un impasto molto compatto e asciutto.
**Lavoratelo** su un piano per renderlo omogeneo, avvolgetelo con la pellicola e fatelo riposare per almeno 30 minuti.
**Preparate** il ripieno: lessate i broccoli per 7-8 minuti e riduceteli in purea nel mixer. Unite la ricotta, il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe, e mescolate bene.
**Dividete** la pasta in quattro parti uguali. Stendetele, una alla volta, schiacciatele un po' con il matterello, e passatele più volte tra i rulli della macchina stendipasta per ricavare quattro sfoglie sottili.
**Tagliate** le sfoglie in quadrati di 5-6 cm. Ponete una noce di ripieno al centro del quadrato, spennellate il bordo con poca acqua e copritelo con un altro quadrato di sfoglia, facendo uscire l'aria che si forma all'interno e premendo bene i bordi con le dita per chiuderli.
**Sciogliete** il burro in un pentolino a fiamma bassissima finché non avrà preso un bel color nocciola. Quindi unite la cannella, qualche scorzetta di arancia e qualche fogliolina di salvia; lasciate sul fuoco ancora pochi istanti.
**Lessate** intanto i ravioli per 3-4 minuti in abbondante acqua salata, scolateli e metteteli in una terrina. Condite con il burro profumato, pepate a piacere e servite.

### IL SEGRETO DEL MUGNAIO

**Se volete fare la pasta fresca, scegliete una farina specifica. In questo modo manterrà un bel colore giallo per diversi giorni e sarà ruvida al punto giusto per trattenere il condimento al meglio.**

FOTO: STEFANIA GIORGI, FOOD STYLING E RICETTA: LIVIA SALA

# RICETTE IN UN FUMETTO

**Alla fine del bicentenario della nascita di Artusi, vi presentiamo il suo Vitello tonnato nei disegni di Alberto Rebori. Dove ogni cosa prende vita con un'ironia poetica che Pellegrino, da signore arguto qual era, avrebbe gradito di sicuro**

Ribaltare con uno sguardo surreale i luoghi comuni sul mondo culinario, con animali, cibi e stoviglie che si animano di caratteri e sentimenti propri. Accade nei fumetti con cui Alberto Rebori (scomparso nel 2016) ha illustrato il celebre ricettario di Pellegrino Artusi ***La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*** per l'edizione di Maurizio Corraini del 2001. Le trentotto tavole a colori presenti nel libro sono state oggetto di una mostra per il bicentenario artusiano curata dal libraio antiquario milanese Andrea Tomasetig e allestita in collaborazione con Casa Artusi nel complesso della Chiesa dei Servi a Forlimpopoli (Forlì-Cesena), paese natale del padre della cucina italiana. I fumetti, ambientati nella cucina di Rosa e Vittorio, zii dell'illustratore, riprendono fedelmente frasi e parole delle ricette originali che diventano i copioni di piccole storie in cui capita che il pane protesti per essere affettato o che la carne venga fatta accomodare in poltrona prima di essere tagliata...

La mostra, conclusa il 2 novembre scorso, ha segnato il debutto di un più vasto progetto dedicato alla cultura enogastronomica e in particolare all'immagine del cibo italiano: ideato da Andrea Tomasetig, si svolgerà nei prossimi anni in tutta Europa. *info@casartusi.it* SARA TIENI ■

Alberto Rebori (1961-2016) è stato un disegnatore e un umorista. A lungo collaboratore della rivista di fumetti *Linus*, ha lavorato, tra gli altri, anche per *Vanity Fair*, *Elle* e *Corriere della Sera*. In alto, la copertina e alcune pagine dell'edizione dell'opera di Artusi illustrata da Rebori e pubblicata da Corraini nel 2001.

RIFREDDI
VITELLO TONNATO
N° 363
PRENDETE UN CHILOGRAMMO DI VITELLA DI LATTE, NELLA COSCIA O NEL CULACCIO, TUTTO UNITO E SENZ'OSSO,
STIA FERMA UN ATTIMO ...
LEVATEGLI LE PELLETICHE E IL GRASSO, POI STECCATELO CON DUE ACCIUGHE.
CHE CI FACCIO CON LE ACCIUGHE?
QUESTE
LAVATELE,
APRITELE IN DUE,
LEVATE LORO LA SPINA
E TAGLIATELE PER TRAVERSO, FACENDO IN TUTTO OTTO PEZZI.
LÀ!
1
2
3
7
5
6
4
8

LEGATE LA CARNE NON MOLTO STRETTO E METTETE A BOLLIRE PER UN'ORA E MEZZA IN TANTA ACQUA CHE VI STIA SOMMERSA E IN CUI AVRETE MESSO

UN QUARTO DI CIPOLLA STECCATA CON DUE CHIODI DI GAROFANI,

UNA FOGLIA D'ALLORO

SEDANO, CAROTA E PREZZEMOLO.

L' ACQUA SALATELA GENEROSAMENTE

E ASPETTATE CHE BOLLA

PER GETTARE LA CARNE.

HOP!

CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

DOPO COTTA SCIOGLIETELA
ASCIUGATELA E,
DIACCIA CHE SIA TAGLIATELA A FETTE SOTTILI E
TENETELA IN INFUSIONE UN GIORNO O DUE IN UN VASO STRETTO
IN INFUSIONE DOVE?
NELLA SEGUENTE SALSA IN QUANTITÀ SUFFICIENTE DA RICOPRIRLA.
AH!

PESTATE 100 GRAMMI DI TONNO SOTT'OLIO E DUE ACCIUGHE

DISFATELI BENE COLLA LAMA DI UN COLTELLO O MEGLIO,

PASSATELI DALLO STACCIO AGGIUNGENDO OLIO FINE IN ABBONDANZA A POCO PER VOLTA E L'AGRO DI UN LIMONE OD ANCHE PIÙ IN MODO CHE LA SALSA RIESCA LIQUIDA;

PER ULTIMO MESCOLATECI UN PUGNELLO DI CAPPERI SPREMUTI DALL'ACETO.

SERVITE IL VITELLO TONNATO CON LA SUA SALSA E SPICCHI DI LIMONE.

IL BRODO COLATELO E SERVITEVENE PER UN RISOTTO.

«Dai Rosé ai millesimati Perlé, dal Ferrari Riserva Lunelli al Giulio Ferrari, comprese vecchie gloriose annate, ho a disposizione tutta la gamma delle etichette Ferrari Trentodoc. Così nascono gli abbinamenti con i piatti, dai vegetali alla selvaggina, provati e ˝benedetti˝ anche dallo chef de cave».

*Edoardo Fumagalli*
*Locanda Margon*

# IRIDESCENZE & BOLLICINE

**I**mmersa nei vigneti alle pendici dei monti di Trento c'è una raffinata dimora dove sedersi a tavola vuol dire intraprendere un percorso gustativo, in armonia con le bollicine Ferrari Trentodoc. Si chiama Locanda Margon, una stella Michelin, ed è un salotto per buongustai la cui cucina è stata affidata dalla famiglia Lunelli a uno dei più promettenti chef italiani, Edoardo Fumagalli, classe 1989. Ogni giorno la cucina diventa laboratorio di **sperimentazione** per abbinare magistralmente cibo e vino, come nel menù «Iridescenze e Bollicine», che sposa l'ampia gamma Ferrari con i sapori di una cucina contemporanea. E in tanti piatti il vino si fa anche ingrediente, per ottenere la massima sintonia. La ricerca dell'eccellenza dalla terra alla tavola che è di casa alle Cantine Ferrari si respira anche nella cucina di Locanda Margon. Durante il lockdown sono stati impiantati due orti, uno di erbe aromatiche e uno di fiori eduli, fonte di **ispirazione** non soltanto per creare nuove ricette, ma per congedare il cliente con un piccolo dono che emoziona: un menù stampato su carta «seminabile»; così, una volta a casa, basterà bagnarla per far rifiorire sul davanzale l'esperienza vissuta al ristorante, rinnovandola con il brindisi più italiano che ci sia. Cin cin! ● **WWW.FERRARITRENTO.IT**

Il Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc nasce dal perfetto connubio fra lo Chardonnay e le montagne del Trentino di cui Giulio Ferrari per primo intuì, all'inizio del Novecento, la straordinaria vocazione per la produzione di bollicine Metodo Classico di grande eleganza.

## ANATRA ARROSTO IN CROSTA DI SPEZIE E NOCCIOLE

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**2,5 kg anatra eviscerata e legata**
**250 g nocciole tostate – 150 g Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc**
**30 g pepe rosa – 15 g coriandolo in grani**
**15 g pepe di Szechuan in grani**
**10 g pepe verde in grani – 2 carote**
**1 cipolla bianca – 1 gambo di sedano**
**1 limone – 1 arancia – miele millefiori**
**timo – salvia – aglio**
**olio extravergine di oliva – sale**

**Sciogliete** in una casseruola calda 4 cucchiai di miele, unite le nocciole e tostatele a fiamma media per 2 minuti. Aggiungete poi le spezie in grani e cuocete per altri 2 minuti, senza caramellare troppo il miele. Stendete il tutto in una teglia e, una volta freddo, frullatelo per qualche secondo.
**Spennellate** l'anatra con l'olio, salatela in superficie e all'interno. Farcitela con qualche rametto di timo, 3 foglie di salvia e 1 spicchio di aglio. Distribuite in una teglia carote, cipolla e sedano tagliati a cubetti, posatevi sopra l'anatra e cuocetela nel forno ventilato a 210 °C per circa 40 minuti. Dopo 20 minuti versate il Maximum Blanc de Blancs Trentodoc sulle verdure e terminate la cottura. Sfornate infine l'anatra e fatela riposare su una griglia per circa 20 minuti.
**Raccogliete** i succhi ricavati dalla cottura in una casseruolina con le scorze degli agrumi. Lasciate in infusione per 10 minuti, filtrate in una casseruola.
**Spennellate** l'anatra con altro miele e cospargetela con la crosta di nocciole. Infornatela per 5-10 minuti prima di portarla in tavola, accompagnata con la salsa agli agrumi calda.
**Completate** a piacere con 600 g di patate tagliate a fette e cotte in forno a 180 °C per 50 minuti con rosmarino tritato, olio, sale e pepe; 200 g di cavolo nero lessato per 3 minuti e saltato in padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio e peperoncino; 200 g di castagne lessate e glassate con 2 noci di burro, un filo di acqua, sale e pepe.
**Abbinamento:** Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc.

# CHE COSA SI PESCA STASERA?

Piatto di mare o di acqua dolce? Come tradizione vuole, la cena della Vigilia deve essere di magro. Giocatela puntando su una quaterna con ispirazioni campane e piemontesi (in linea con lo stile della cucina di Antonino Cannavacciuolo)

ricette **MARCO CASSIN** e **GIOVANNI ROTA**, testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **CLAUDIO TAJOLI**, styling **FABIO FINAZZI**

Piatto **Virginia Casa**, posate **Pintinox**, candela **L'Occitane**, composizione floreale **@verdecapriccio.it;** tovaglia nell'immagine di apertura **Ikea**. In tutte le foto, giochi di società e addobbi natalizi **@lelfodeco**, bigliettini natalizi e carte da regalo **Grafiche Tassotti**.

**PLIN DI TROTA, ROBIOLA E RADICCHIO**

SALTIMBOCCA DI CAPESANTE CON FINOCCHI, MANDARINO E ANETO

Piatti della rana pescatrice e dei saltimbocca **knIndustrie**, posate **Pintinox**, candela **Heart & Home**, bicchiere dei saltimbocca **Ikea**.

**PESCATRICE ALLA LUCIANA E CARCIOFI CROCCANTI**

## Plin di trota, robiola e radicchio

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
più 1 ora di riposo

**RICETTA PER 6-8 PERSONE**

**PER LA PASTA**
**350 g farina**
**13 tuorli**
**PER IL RIPIENO**
**300 g trota salmonata pulita**
**80 g latte**
**50 g albume**
**timo limone – sale**
**PER IL CONDIMENTO**
**300 g robiola**
**100 g latte**
**1 radicchio lungo tardivo**
**amido di mais**
**limone**
**olio extravergine di oliva**
**aceto**
**sale – pepe rosa**

**PER LA PASTA**
**Impastate** la farina con i tuorli, raccoglietel'impasto in una palla, copritelo con una pellicola alimentare e ponetelo a risposare in frigo per 1 ora.
**Stendete** la pasta, ottenendo una sfoglia di circa 2 mm di spessore.
**PER IL RIPIENO**
**Tagliate** la trota a pezzetti e frullatela con il latte, gli albumi e 1 cucchiaino di foglie di timo limone, regolando di sale.
**PER I PLIN**
**Tagliate** la sfoglia in strisce di circa 6 cm; distribuite il ripieno in piccole noci sulle strisce di sfoglia, tenendo una distanza di un paio di centimetri l'una dall'altra; bagnate i bordi della sfoglia con poca acqua e sovrapponeteli, pizzicando tra una noce e l'altra, in modo da eliminare l'aria in eccesso, quindi tagliate con la rotella tagliapasta tra una noce e l'altra, ottenendo dei raviolini; pizzicatene le estremità per sigillarli (*plin*, in dialetto piemontese, vuole dire pizzicotto).
**PER IL CONDIMENTO**
**Sciogliete** 1 cucchiaino di amido di mais in poco latte.
**Portate** a bollore il resto del latte, unitevi l'amido di mais sciolto e fate cuocere per 4-5 minuti; togliete dal fuoco, aggiungete la robiola e stemperatela mescolando; insaporite con sale e pepe rosa.
**Mondate** il radicchio, spezzettatelo e saltatelo in padella con un paio di cucchiai di olio e una spruzzata di aceto per circa 3 minuti, regolando di sale.
**Cuocete** i plin in acqua bollente salata e scolateli quando salgono a galla.
**Distribuite** la crema di robiola nei piatti, accomodatevi i plin e il radicchio saltato, completate con pepe rosa e scorza di limone grattugiata e servite subito.

## Saltimbocca di capesante con finocchi, mandarino e aneto

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**450 g 1 finocchio**
**90 g 1 patata**
**50 g scalogno**
**12 capesante con guscio**
**12 fette di prosciutto crudo**
**12 foglie di salvia piccole**
**2 mandarini**
**aneto**
**olio extravergine di oliva**
**burro – pepe**
**sale fino e in fiocchi**

**Scaldate** una casseruola con 1 cucchiaio di olio e soffriggetevi a fiamma dolce per 2-3 minuti lo scalogno, tritato grossolanamente.
**Mondate** il finocchio e la patata e affettateli finemente; unite al soffritto di scalogno la metà del finocchio e la patata, salate e proseguite la cottura per un paio di minuti.
**Aggiungete** quindi 250 g di acqua calda e cuocete ancora per altri 20 minuti; alla fine frullate tutto, insaporendo con una macinata di pepe.
**Mondate** le capesante, staccandole dal guscio e tenendo da parte il corallo.
**Lavate** e asciugate bene i gusci.
**Ponete** una piccola foglia di salvia su ciascuna fetta di prosciutto crudo piegata a metà per il lungo, quindi avvolgetevi le capesante.
**Rosolate** in una padella con una noce di burro le fettine di finocchio rimaste, per un paio di minuti per lato. Togliete il finocchio, unite un'altra piccola noce di burro e cuocete nella stessa padella le capesante per 1 minuto per lato, quindi rosolate anche il corallo per una decina di secondi.
**Sbucciate** i mandarini, divideteli in spicchi ed eliminate le pellicine.
**Distribuite** 1 cucchiaio abbondante di salsa al finocchio in ciascun guscio e adagiatevi sopra i saltimbocca di capasanta.
**Guarnite** con una fettina di finocchio, il corallo e 1 spicchio di mandarino, completate con foglioline di aneto, una macinata di pepe, fiocchi di sale e servite.

## Ti ho pescato!

Se non avesse fatto il cuoco, avrebbe fatto il pescatore, come molti altri nati a Vico Equense, sul Golfo di Napoli. Ma la storia di Antonino Cannavacciuolo con il mare non si è mai interrotta e ogni anno verso la metà di agosto torna a Vico per passare le sue vacanze e per riprendere il dialogo di quando, ragazzino, ogni giorno era un'avventura tra gli scogli a caccia di patelle, lumachine di mare, granchi e, crescendo, polpi, uscite con la lampara, fino all'emozione della pesca in alto mare. Adesso a Vico si appostano per fotografarlo quando esce dall'acqua come un mitologico Nettuno, immane, ruscellante, con la fiocina in una mano e la retina coi pesci nell'altra, da consegnare subito al cuoco di Capo la Gala, il suo albergo prediletto perché, quando il mare è grosso, gli spruzzi delle onde gli arrivano in camera. Lui sta al gioco e magari, se vede un ragazzino com'era lui quarant'anni fa, gli regala un polpetto. F.F.

Antonino Cannavacciuolo durante la trasmissione *'O mare mio*. Ideata dallo stesso cuoco, va in onda sul Nove dal 2017.

TESTO **FIAMMETTA FADDA**

La magia del Natale ha il sapore del biologico con Baule Volante.
Un'esclusiva e originale ricetta, un impasto soffice e delicato. Un assaggio che appaga il gusto, il cuore e ci immerge nell'atmosfera natalizia.
I Panettoni e i Dolci di Natale Baule Volante sono lievitati a lungo con pasta madre, dolcificati con zucchero integrale di canna e miele.
Scegli il tuo Natale bio da condividere sotto l'albero con le persone che ami.
Baule Volante
Il futuro è una storia bio
www.baulevolante.it
biologico
Panettone integrale
CON PASTA MADRE
CON UVETTA E SCORZE DI ARANCIA CANDITE
Un impasto soffice e delicato di ingredienti tradizionali arricchito da uvetta sultanina e scorze di arancia candite; questa è l'esclusiva ed originale ricetta del nuovo Panettone Integrale firmato Baule Volante lievitato a lungo con sola pasta madre.
DOLCI di natale
Natale presents noel bells

## Pescatrice alla luciana e carciofi croccanti

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

- **1 kg trancio di pescatrice**
- **150 g passata di pomodoro**
- **80 g olive taggiasche**
- **30 g capperi dissalati**
- **3 carciofi**
- **1 limone**
- **1 spicchio di aglio**
- **maggiorana – timo**
- **alloro – sedano**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di arachide – sale**

**Pulite** il trancio di pescatrice, eliminando le pellicine; voltatelo, praticate due incisioni lungo l'osso centrale, estraetelo e tenetelo da parte. Legate il trancio di pescatrice come un arrosto: in questo modo manterrà maggiore succulenza in cottura.
**Preparate** un mazzetto aromatico con un rametto di maggiorana, uno di timo, un paio di foglie di alloro e un gambo di sedano.
**Scaldate** una padella, meglio se di ghisa o acciaio, con 2 cucchiai di olio; rosolatevi l'arrosto di pescatrice per 1 minuto, salatelo, unite l'aglio, sbucciato e schiacciato, e il mazzetto aromatico, le olive e i capperi dissalati, quindi ricoprite tutto con la passata di pomodoro; aggiungete 50 g di acqua, l'osso della pescatrice, coprite e lasciate cuocere per 50 minuti a fiamma dolce.
**Mondate** i carciofi, eliminando le spine e la barbina interna; tagliateli a spicchi e tuffateli via via in acqua acidulata con il succo del limone.
**Friggete** i carciofi in abbondante olio di arachide per 5-6 minuti, poi scolateli su carta da cucina e salateli.
**Affettate** l'arrosto di pescatrice e servitelo con la sua salsa e i carciofi croccanti.

## Capunet di salmerino con salsa di acciughe

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

**PER I CAPUNET (INVOLTINI DI VERZA)**

- **550 g filetti di salmerino**
- **350 g 1 cespo di verza**
- **90 g brodo di pesce**
- **60 g mollica di pane casereccio**
- **50 g pancarré**
- **20 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **1 uovo**
- **prezzemolo**
- **sale – pepe**

**PER LA SALSA DI ACCIUGHE E LE BIETE**

- **150 g biete colorate**
- **80 g panna fresca**
- **50 g vino bianco secco**
- **30 g filetti di acciuga sott'olio**
- **1 spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

**PER I CAPUNET**
**Sfogliate** la verza, eliminando le foglie più esterne e la costa centrale più dura.
**Scottate** le foglie in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolatele e raffreddatele in acqua ghiacciata.
**Ammollate** la mollica di pane nel brodo di pesce.
**Pulite** i filetti di salmerino, eliminando la pelle ed eventuali lische. Tagliateli a pezzetti e mescolateli con la mollica ammollata, un ciuffo di prezzemolo tritato, l'uovo e il grana; regolate di sale e di pepe e tritate tutto grossolanamente amalgamando bene per ottenere un ripieno omogeneo.
**Infornate** il pancarré a 180 °C per 5 minuti, finché non sarà dorato e croccante. Sfornatelo e sbriciolatelo.
**Asciugate** bene le foglie di verza, stendetele su un piano e distribuite nel centro di ciascuna 2-3 cucchiai di ripieno, quindi richiudetele a involtino; se preferite dare una forma regolare ai capunet o se avete delle foglie di verza piccole, potete rivestire con le foglie degli stampini rettangolari, lunghi circa 10 cm, farcire e quindi rimboccare la verza sul ripieno.
**Infornate** i capunet a 160 °C per 10 minuti.
**PER LA SALSA DI ACCIUGHE E LE BIETE**
**Scaldate** in un pentolino 2 cucchiai di olio, insaporito con l'aglio, sbucciato e schiacciato; unite i filetti di acciuga, il vino bianco e la panna e cuocete a fiamma dolce, finché le acciughe non saranno sciolte.
**Sbollentate** le biete in acqua salata per 6-7 minuti, raffreddatele in acqua ghiacciata e asciugatele su carta da cucina.
**Sfornate** i capunet, irrorateli con la salsa di acciughe, completate con le biete colorate e le briciole di pancarré croccante e portate in tavola.

Piatti **Virginia Casa**, candela **L' Occitane**.

CAPUNET DI SALMERINO CON SALSA DI ACCIUGHE

PER ELECTROLUX

# COTTURA SANA E GUSTOSA CON
# IL VAPORE

SteamPro è l'innovativo forno multifunzione a vapore di Electrolux. Ha 25 funzioni: dieci di cottura (per pizza e muffin, per esempio), una sottovuoto, sei a vapore (100%, 50%, 40% e 25%, rigenerazione vapore e Steamify), e altre otto per gratinare, fare il pane, lievitare, asciugare, scongelare, preparare lo yogurt e persino scaldare i piatti. Si imposta dal display Touch, si controlla con la termosonda sul telefonino e si comanda anche con la voce.

Osservando gli chef più innovativi e i loro menù, è evidente che una cucina moderna, quindi salutare e gustosa, prevede cotture a bassa temperatura, sottovuoto e al vapore. C'è di buono che l'alta tecnologia ormai non è più appannaggio esclusivo dei ristoranti, e anche a casa si possono avere elettrodomestici **innovativi** come quelli professionali, ma facili da usare. Volete preparare un pollo arrosto a bassa temperatura o provare qualche ricetta gourmet? Il nuovo forno a vapore SteamPro di Electrolux permette di fare l'uno e l'altro, grazie alla **tecnologia smart** con comandi intuitivi. Facciamo un esempio. Con un tocco del display, attivate la funzione Steamify e scegliete il tipo di cottura. A quel punto, il forno regolerà temperatura e percentuale di vapore per ottenere cibi morbidi e succosi dentro, croccanti e dorati fuori. La termosonda verifica la temperatura al cuore degli alimenti, avvisa quando la pietanza è pronta con un segnale acustico, e il forno si spegne da solo. Voi intanto potete seguire ogni fase sul vostro device tramite una telecamera integrata, e regolare le impostazioni da remoto, anche con un comando vocale. Quindi, cosa cucinate? Sempre dal display potete scegliere tra 260 ricette, complete di lista degli ingredienti e del procedimento di esecuzione.

**WWW.ELECTROLUX.IT**

# CLASSICO PALERMITANO

## Colore, profumi, simpatia: entrando in casa di Giusi Battaglia viene subito il buonumore (manca solo il mare di Mondello)

di ANGELA ODONE, foto ROBERT HOLDEN

«Questo non è il mio lavoro, è un divertissement». Lo specifica subito Giusi Battaglia, sorridendomi da dietro il bancone della sua cucina milanese. Proprio la stessa che molti di noi hanno conosciuto come quella di *Giusina in cucina*, il programma del canale Food Network che la vede con le mani in pasta ogni sabato, alle prese con i più famosi piatti della cucina siciliana.

«L'idea di fare televisione non mi ha mai sfiorato. Di solito sto dietro la telecamera, perché curo la **comunicazione** di molti artisti (*tra i tanti, Ficarra & Picone, Antonino Cannavacciuolo, Benedetta Parodi, Alessandro Siani,* ndr). Questa avventura è nata per caso, da un mio post su Instagram. Era marzo, eravamo tutti chiusi in casa, io avevo cucinato e poi postato la "rosticceria palermitana": pasta brioche farcita con i würstel, i rollò, pizzette, calzoni farciti con prosciutto e mozzarella oppure con ragù e piselli, le ravazzate. Poco dopo mi ha contattato Gesualdo Vercio, il direttore di Real Time e di Food Network, chiedendomi di fare un programma sulla cucina siciliana. Ero pronta a dargli le mie **ricette di famiglia**, ma lui voleva che le cucinassi proprio io. La mia risposta è stata no per una settimana. Poi, aiutata da mio marito, ex cameraman, ho fatto una prova con il telefono: è piaciuta così tanto che è andata direttamente in tv il 3 maggio. Da quel giorno quest'avventura continua e mi riempie di soddisfazione».

Giusi Battaglia, giornalista ed esperta di comunicazione, sulla scala a chiocciola di casa sua. Sotto, gli anelletti al forno, una pasta con ragù tipica di Palermo. Nella pagina a fianco, la tavola apparecchiata per il pranzo di Natale.

Toglie il ragù dal fuoco e scola gli anelletti. «Vedi questi», mi dice mostrandomi la confezione della pasta, «arrivano da giù e sono proprio perfetti per il forno, sulla confezione il tempo di cottura è 7+35 minuti. Solo in acqua non cuoceranno mai». Riempie lo stampo con la pasta condita con ragù, prosciutto, salame e caciocavallo (un piatto unico di sostanza), completa con abbondante formaggio e pangrattato e inforna.

Si sposta sulla spianatoia infarinata dove stende con rapidi gesti la frolla per fare i buccellati secondo la ricetta che sua mamma trasformò perché piacesse →

### Anelletti al forno

Preparate il ragù nella maniera tradizionale aggiungendo anche i piselli verso fine cottura. Lessate la pasta al dente, scolatela, conditela con il ragù, i dadini di prosciutto, salame e formaggio. Imburrate uno stampo (meglio se a cerniera), cospargetelo di pangrattato e distribuitevi un primo strato di pasta condita, unite le uova e coprite con altra pasta. Completate con una generosa dose di grana padano e di pangrattato e infornate a 180 °C per 25 minuti. Proseguite per altri 5 minuti sotto il grill perché si formi una crosticina croccante. Sfornate, fate intiepidire, poi sformate.

**Che cosa serve per 6-8 persone**

**Per fare il ragù**: 700 g di passata di pomodoro, 600 g di polpa macinata mista (maiale e bovino), 200 g di concentrato di pomodoro, 150 g di piselli surgelati, 1 bicchiere di vino rosso, 1 cipolla bianca, 1 carota e 1 pezzetto di sedano tritati, 1 cucchiaio di zucchero, olio extravergine, sale, pepe.

**Per la pasta**: 500 g di pasta corta tipo anelletti, 200 g di caciocavallo o tuma fresca a dadini, 100 g di salame e 100 g di prosciutto cotto a dadini, 2 uova sode a fettine, Grana Padano Dop grattugiato, burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

**«GIUSINA IN CUCINA»**

È il programma che va in onda tutti i sabati alle 15.45 su Food Network, canale 33 del digitale terrestre e 416 di Sky. Le puntate arretrate si possono rivedere su Dplay. *foodnetwork.it sky.it it.dplay.com.* Tutte le ricette su *giusinaincucina.com*

## «A noi il buccellato con fichi secchi e noci non è mai piaciuto, così mia mamma lo provò con melone bianco, cioccolato e mandorle»

ai suoi bambini Giusi, Ivana e Domenico, poco amanti dei fichi secchi. «Fu una colonia di lucchesi trasferitasi a Palermo a importare la ricetta».

«Osservandoti, l'impressione è che tu abbia fatto questo da sempre», dico io. Lei ride. «Pensa che nel 1996 ho esordito come giornalista sul *Giornale di Sicilia* con un pezzo di 80 righe (e un richiamo in prima pagina) per il record europeo femminile del lancio del martello...». «E quindi la cucina?», le chiedo. «La folgorazione c'è stata sette anni fa, quando vidi la prima puntata di *Cucine da incubo* e decisi che volevo lavorare con Antonino. Questo **desiderio** si è avverato e ora sono quasi quattro anni che collaboriamo. Però la cucina è sempre stata parte della mia vita, ho preparato la prima ricetta da sola a otto anni, il salame turco (*il salame di cioccolato*, ndr) perché non serviva il fuoco, da allora non ho più smesso. Cucinare per la mia famiglia mi mette sempre di buonumore.

I piccoli buccellati sono pronti, li spennella con miele e li cosparge con granella di mandorle, ancora sulla placca da forno. «Anche questa arriva da Palermo, da via Calderai per la precisione, una via meravigliosa dove ancora oggi gli **artigiani** realizzano a mano stampi e taglia biscotti, teglie, secchielli, pale per la pizza...».

Finisce di sistemare la bella alzatina al centro della tavola con melagrane, limoni e mandarini. Provate a indovinare da dove arrivano? ■

Sopra, Giusi nella sua cucina piena di luce, in compagnia del suo cane, l'affettuosissimo Nebbia.

## Buccellati a modo mio

Preparate la frolla impastando tutti gli ingredienti, poi fatela riposare in frigo per 30 minuti avvolta nella pellicola. Cuocete melone e zucchero finché il melone non sarà sfaldato. Aggiungete le mandorle tritate grossolanamente, la scorza di limone, un pizzico di cannella e la zuccata a pezzettini. Appena addensato, spegnete e fate freddare. Aggiungete cioccolato a pezzetti. Stendete la frolla a rettangolo, distribuite al centro un striscia di ripieno, copritelo con la pasta, bucherellate la superficie e tagliate a tocchetti. Spennellate i buccellati con uovo e infornate su una placca foderata di carta da forno a 180 °C per 20 minuti. Sfornate, spennellate con miele e completate con granella di mandorle e zucchero a velo.

**Che cosa serve per 20-25 pezzi**

**Per la pasta frolla**: 500 g di farina, 160 g di strutto, 160 g di zucchero, 4 g di ammoniaca in polvere, 50 g di latte, 1 uovo, 1 bustina di vanillina, 4 gocce di essenza di arancia, 1 pizzico di sale **Per il ripieno**: 1 kg di polpa di melone bianco, 800 g di mandorle pelate, 700 g di zucchero, scorza di 1 limone, zuccata (zucca candita), cannella in polvere, cioccolato fondente. **Per completare**: miele, granella di mandorle, zucchero a velo, uovo.

Una veduta della collina di Santa Maddalena, sullo sfondo, le Dolomiti innevate. Sotto, da sinistra, un grappolo di sylvaner, tre calici dei celebri bianchi della regione e la vendemmia manuale in Valle Isarco.

# IN ALTO I CALICI

l'Alto Adige è uno dei territori più piccoli d'Italia per estensione ma, grazie alla posizione geografica, al clima e alla composizione dei terreni, è anche uno dei più variegati. Circa 5.000 viticoltori coltivano oltre venti diversi vitigni a quote comprese tra i 200 e i 1.000 metri, con grande rispetto per lo spettacolare **paesaggio dolomitico**, protetto dall'Unesco, che caratterizza la regione. La zona è riconosciuta come la migliore d'Italia per la produzione di **celebri vini bianchi**, come il Gewürztraminer, il Sauvignon e il Pinot Bianco, ma i rossi non sono da meno, con l'autoctono Lagrein, l'elegantissimo Santa Maddalena e il pregiato Pinot Nero. A queste varietà se ne affiancano altre meno conosciute ma meritevoli di essere scoperte, come il Kerner, il Grüner Veltliner e il Sylvaner della Valle Isarco. Sono tutti vini freschi, piacevoli e di grande abbinabilità, motivo che li rende un'ottima scelta anche per i pranzi e le cene delle feste natalizie. Oggi è ancora più facile acquistarli: sul sito del Consorzio Vini Alto Adige è stata creata una nuova sezione dalla quale è possibile accedere direttamente ai siti delle cantine socie che dispongono dei servizi di e-commerce o di consegna a domicilio. ● **WWW.VINIALTOADIGE.COM**

# RAVIOLI?

## SÌ, MA CON IL CIOCCOLATO!

Come ogni anno, forse quest'anno ancora di più, abbiamo tutti voglia di trascorrere qualche ora serena in famiglia. La tavola è il luogo migliore per celebrare il Natale, e il menù ha sempre una missione importante: far star bene dall'inizio alla fine anche con un po' di sorpresa. Volete il nostro consiglio per scaldare il cuore di tutti? Preparate i ravioli dolci con cioccolato, ultima novità di Giovanni Rana. Fritti o saltati in padella sono pronti in pochi minuti e si possono abbinare a tanti ingredienti per creare dessert golosi e originali, come quelli che vi proponiamo nelle prossime pagine. I ravioli con cioccolato sono doppiamente buoni, perché sostengono anche chi ha più bisogno: per ogni confezione acquistata, il Pastificio Rana donerà due suoi prodotti freschi a Banco Alimentare che li distribuirà alle strutture caritative su tutto il territorio italiano, per portare un momento di gioia e di bontà sulla tavola delle persone in difficoltà. ● **WWW.GIOVANNIRANA.IT**

## CON FETTINE DI PANETTONE, SALSA VELLUTATA E RIBES

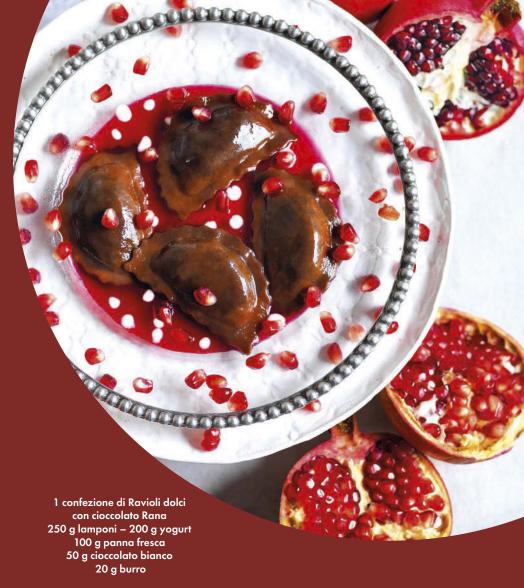
**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana**
**200 g panna fresca**
**150 g cioccolato bianco**
**1 panettone mignon (90 g)**
**olio di arachide – ribes – zucchero a velo**

**Preparate** la salsa: versate in un pentolino la panna e unite il cioccolato bianco tagliato a pezzetti. Fate cuocere sulla fiamma al minimo, finché il cioccolato non si sarà sciolto.
**Lasciate** raffreddare la salsa in una ciotola.
**Friggete** i ravioli in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto, finché la superficie non sarà croccante.
**Scolateli** su carta da cucina.
**Tagliate** il panettone mignon orizzontalmente in 4 rondelle e dividetele a metà.
**Sistemate** la ciotola con la salsa al cioccolato bianco al centro di un piatto di portata.
**Disponete** i ravioli alternandoli alle rondelle di panettone intorno alla ciotola della salsa.
**Guarnite** con ribes e una spolveratina di zucchero a velo.

## CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI FRESCHI

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana**
**250 g lamponi – 200 g yogurt**
**100 g panna fresca**
**50 g cioccolato bianco**
**20 g burro**

**Preparate** la mousse: grattugiate 30 g cioccolato bianco e mescolatelo con 200 g di yogurt greco e 100 g di panna montata.
**Frullate** 125 g di lamponi, passateli al setaccio per eliminare i semi, e incorporate alla mousse.
**Cuocete** i ravioli con 20 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero e 300 g di acqua per 6 minuti.
**Servite** la mousse in 4 bicchieri, con 2 ravioli in ciascuno, 2 o 3 lamponi e una grattugiata di cioccolato bianco.

## CON SALSA ALLA MELAGRANA E GOCCE DI YOGURT

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana**
**60 g yogurt**
**20 g burro**
**3 melagrane – zucchero**

**Spremete** 2 melagrane per ottenere almeno 150 g di succo.
**Filtratelo**, versatelo in un pentolino con 2 cucchiai di zucchero, e portate a bollore.
**Saltate** i ravioli con il burro, 2 cucchiai di zucchero, 150 g di acqua e 150 g di succo di melagrane, per 6 minuti.
**Aggiungete** 1 cucchiaino di zucchero allo yogurt e, con un cucchiaino, distribuitelo in piccole gocce, per guarnire il piatto.
**Completate** con qualche chicco di melagrana.

## CON SPICCHI DI ARANCIA E BISCOTTI SPEZIATI

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana – 20 g burro – arance anice stellato – zenzero fresco biscotti speziati – zucchero – menta**

**Mettete** in un pentolino 200 g di acqua, 150 g di succo di arance, 2 stelle di anice, 2 rondelle di zenzero, una stecca di cannella, 2 cucchiai di zucchero. Portate a bollore e lasciate insaporire. Filtrate l'infuso. **Saltate** i ravioli in padella per 6 minuti, con 20 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero e 300 g di infuso all'arancia. **Serviteli** in ciotoline con spicchi di arancia senza la pelle, i biscotti speziati sbriciolati e qualche fogliolina di menta.

## ALBERELLO DI RAVIOLI CON FILI DI GLASSA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana 250 g panna fresca – 1 baccello di vaniglia olio di arachide – zucchero a velo perline di zucchero argentate – confetti rossi**

**Montate** la panna con 2 cucchiai di zucchero a velo e i semi del baccello di vaniglia. **Sciogliete** 50 g di zucchero a velo con 1 cucchiaino di acqua per ottenere la glassa. **Friggete** i ravioli in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto, finché la superficie non sarà croccante. Scolateli su carta da cucina. **Disponete** su un piatto 8 ravioli e aggiungete qualche ciuffo di panna montata. Quindi fate un secondo strato con altri 4 ravioli, aggiungete la panna e chiudete con un ultimo raviolo in cima, dando alla composizione la forma di un alberello. **Decoratelo** con la glassa, le perline argentate e qualche confetto rosso.

## CON CREMA AL MASCARPONE E RUM, CAFFÈ E SCAGLIE DI TORRONE

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana**
**350 g mascarpone**
**70 g zucchero**
**60 g torrone**
**3 tuorli**
**rum – caffè in polvere**
**scaglie di torrone**
**olio di arachide**

**Montate** i 3 tuorli d'uovo con lo zucchero. **Amalgamate** al mascarpone 4 cucchiai di rum, aggiungete i tuorli montati e mescolate delicatamente con una spatola fino a ottenere una crema uniforme. **Friggete** i ravioli in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto, finché la superficie non sarà croccante. Scolateli su carta da cucina. **Servite** i ravioli con la crema, una spolveratina di caffè e scaglie di torrone.

LE NOSTRE RICETTE VI HANNO ISPIRATO? Proponete la vostra, e potreste avere l'occasione per realizzarla con noi nella sede del Pastificio Rana e vederla pubblicata su *La Cucina Italiana* di febbraio 2021. Scoprite come su *www.lacucinaitaliana.it/brandmag/giovannirana/*

# ricettario *di dicembre*

Piatti liberamente ispirati alle ricette contenute nel libro *Il meglio di Antonino Cannavacciuolo*, edito da Einaudi nel 2020.

**realizzazione e food styling JOËLLE NÉDERLANTS e GIOVANNI ROTA**
**testi LAURA FORTI**
**foto RICCARDO LETTIERI e VALENTINA SOMMARIVA**
**styling BEATRICE PRADA**

## Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 270**

Piatti **Ginori 1735**, posate e alzatina d'oro dei ribes **Sambonet**, fondo di tessuto **Designers Guild**, nastri **Brizzolari**.

ANTONIO CANNAVACCIUOLO

IN CUCINA DA NOI

Da Napoli è arrivato al lago d'Orta per colpa di una trota. Adesso, è lo chef del ristorante del prestigioso hotel "Villa Crespi", a Orta San Giulio, [...] una clientela internazionale di gourmet

Un'amicizia lunga tra Antonino e *La Cucina Italiana*: in foto, un servizio realizzato da noi nel 2007. Molti piatti dopo, il cuoco è il nostro condirettore speciale.

# «Cucinare insieme è un'esperienza sentimentale»

## A Natale più che mai: preparate con noi i piatti di Antonino Cannavacciuolo e condivideteli con i vostri cari

Per l'ultimo numero speciale, codiretto da Antonino Cannavacciuolo, abbiamo dedicato molto spazio al ricettario, per offrire a voi lettori più spunti per i pranzi e le cene delle feste che ci aspettano. Dopo un anno difficile, e in un dicembre certamente diverso dal consueto, siamo particolarmente contenti di poter portare nelle case l'allegria di chef Cannavacciuolo, insieme con i profumi mediterranei e solari della sua cucina. Tanto mare e tanto sapore: pesce, aglio, erbe, cime di rapa e fondi di carne, un trionfo per spazzare via con la gioia del gusto le fatiche degli ultimi mesi. Le ricette che trovate qui sono ispirate a quelle contenute nell'ultimo libro dello chef *Il meglio di Antonino. 127 ricette*, tra le quali abbiamo scelto le più festose. Le abbiamo cucinate per voi, come sempre, nella nostra cucina, che un po' in anticipo si è profumata e illuminata di Natale. Del resto questa festa si comincia a sognare appena i primi freddi fanno chiudere le finestre. A Napoli, poi, casa di Cannavacciuolo, i pranzi delle feste sono vere e proprie maratone, i cui preparativi durano anche settimane. E nonostante questo, appena terminate, papà e zii di Antonino cominciavano già a programmare il Natale venturo: «O prossim'ann' imm'a fa'...». Una scena comune in molte famiglie d'Italia, da Nord a Sud: consumata la festa presente, non si rinuncia a immaginare quel che si gusterà l'anno successivo. «Come se la bellezza del Natale fosse proprio questa, continuare a sognare la meraviglia. Sapere che ci sarà sempre qualcosa di bello da aspettare», dice Antonino. E questo è anche il nostro augurio: aspettare con gusto il bello che verrà.

## Pizza di scarola

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 2 ore di lievitazione

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**600 g farina**
**30 g acciughe sott'olio**
**20 g pinoli**
**15 g lievito di birra**
**10 g uvetta**
**2 cespi di insalata scarola**
**1 tuorlo – aglio**
**latte**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER LA PASTA**
**Sciogliete** il lievito di birra in 50 g di acqua tiepida. Impastate la farina con il lievito, 150 g di latte e altri 100 g di acqua. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, aggiungete 15 g di sale e continuate a impastare finché il composto non sarà omogeneo e liscio.
**Formate** una palla e ponetela in una scodella ampia, coprite con la pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore.

**PER IL RIPIENO**
**Mettete** a bagno l'uvetta in acqua.
**Mondate** la scarola, lavatela e asciugatela, quindi tagliatela a pezzi lunghi circa 3 cm.
**Soffriggete** 1 spicchio di aglio in una padella con un filo di olio. Quando l'aglio sarà dorato, eliminatelo; unite le acciughe e fatele sciogliere nell'olio.
**Aggiungete** infine la scarola, l'uvetta strizzata e i pinoli. Regolate di sale, pepate e cuocete per circa 5 minuti. Scolate l'acqua in eccesso e lasciate raffreddare.

**PER LA PIZZA**
**Dividete** l'impasto in due parti uguali e stendetelo con un matterello.
**Ungete** con un po' di olio una teglia rotonda e foderate fondo e bordi con una metà dell'impasto. Bucherellate il fondo e riempite con il ripieno.
**Chiudete** la pizza con l'altra metà dell'impasto, sigillando bene i bordi, e bucherellatelo in superficie.
Se volete, create un piccolo «camino» al centro, ritagliando un dischetto di pasta con un tagliapasta.
**Spennellate** con il tuorlo sbattuto con 1 cucchiaio di latte e infornate la torta a 180 °C per 45 minuti circa. Lasciatela intiepidire prima di servirla.

# antipasti

Piatto piano della pizza di scarola e decorazioni **Maisons du Monde**, posata dorata **Sambonet**, fondo di tessuto **Dedar**.

e pepate, quindi aggiungete la passata di pomodoro. Cuocete per circa 15 minuti, bagnando, se necessario, con un po' di brodo vegetale.
**Togliete** il mazzetto aromatico e frullate, emulsionando con 2-3 cucchiai di olio. Passate al setaccio ottenendo una salsa liscia.

**PER IL PANE**

**Tagliate** il pane a dadini. Tostateli velocemente in una padella con un filo di olio, ½ spicchio di aglio e un rametto di timo. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con olio e prezzemolo.

**PER LA ZUCCA GRIGLIATA**

**Pulite** la zucca e tagliatela a fette sottili. Scaldate la griglia e cuocete le fette sui due lati, con un filo di olio. Condite con olio, sale, pepe, prezzemolo tritato e salvia.
**Ammorbidite** in acqua l'uvetta per qualche minuto, quindi strizzatela.
**Tostate** i pinoli in padella.
**Servite** la zucca con il pane tostato, la salsa e l'insalata di peperoni e completate con l'uvetta e i pinoli.

## Zucca grigliata, peperoni, pane, uvetta e pinoli

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1 zucca mantovana**
**200 g passata di pomodoro**
**150 g pane casareccio**
**50 g uvetta**
**40 g pinoli**
**3 peperoni rossi**
**2 scalogni**
**1 peperone giallo**
**prezzemolo**
**salvia – timo**
**menta – maggiorana**
**basilico**
**aglio – aceto**
**brodo vegetale**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER L'INSALATA DI PEPERONI**

**Lavate** e asciugate 1 peperone giallo e 1 rosso. Cuoceteli in forno a 180 °C per 30 minuti.
**Chiudeteli** in un sacchetto, togliete la pelle e i semi, tagliate i filetti a striscioline e conditeli con sale, pepe, olio, aceto, menta e basilico.

**PER LA SALSA DI PEPERONI**

**Rosolate** in una casseruola gli scalogni sbucciati e tritati, con un mazzetto aromatico (salvia, maggiorana e timo).
**Mondate** 2 peperoni rossi e tagliateli a cubetti, uniteli al soffritto. Salate

## Mousse di avocado, salmone, uova di quaglia e salsa acida

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
più 48 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**500 g filetto di salmone fresco**
**200 g panna fresca**
**55 g zucchero di canna**
**6 uova di quaglia**
**2 avocado maturi**
**2 limoni non trattati**
**1 arancia non trattata**
**pasta kataifi**
**aneto**
**germogli**
**olio di semi di girasole**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER IL SALMONE**

**Mescolate** lo zucchero con 60 g di sale, la scorza grattugiata di 1 limone e dell'arancia e 2-3 rametti di aneto sfogliati. Incidete la pelle del salmone con un coltello e adagiatelo in una pirofila, su un letto di sale →

Piattino della mousse di avocado **Bitossi Home**, piatto piano della mousse, calice con profilo dorato e piattino decorato della zucca **Ginori 1735**, posate **Sambonet**, decori **Maisons du Monde**, piatto bianco con profilo in oro della zucca **Ceramiche Nicola Fasano**, sottopiatto **Les-Ottomans**, posate con manico rosso **Ashanti**, alberello segnaposto e pallina **CasaShops**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

e zucchero; copritelo con questo misto, sigillate la pirofila e ponetelo a riposare in frigo per 24 ore. Girate il filetto e lasciatelo marinare per altre 24 ore.
**Sciacquatelo** infine sotto l'acqua fredda e asciugatelo. Tagliatelo a fette sottili e conditele con un filo di olio.

**PER LE UOVA**
**Cuocete** le uova di quaglia in acqua bollente per 90 secondi, in modo che il tuorlo rimanga cremoso. Raffreddatele sotto l'acqua, poi sgusciatele con cura.

**PER LA SALSA ACIDA**
**Lavorate** la panna con il succo di ½ limone, sale e pepe fino a che non sarà parzialmente montata.

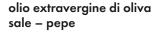
**PER LA MOUSSE**
**Pulite** gli avocado e tagliate a pezzetti la polpa. Frullatela con il succo di 1 limone, un filo di olio e un pizzico di sale, fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.
**Servite** il salmone con la mousse di avocado, la salsa acida e le uova di quaglia, accompagnando con fili di pasta kataifi fritta in olio di semi e germogli freschi.

## Fungo porcino e bagnetto verde

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore e 30 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**200 g porcini più 4 funghi porcini di media grandezza**
**200 g melanzane**
**200 g farina di ceci**
**100 g burro**
**70 g pane bianco raffermo**
**70 g aceto bianco**
**60 g brodo vegetale**
**35 g cacao in polvere**
**10 g cipollotto**
**10 g zucchero di canna**
**2 uova – 2 tuorli**
**olio di semi di girasole**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**pangrattato**
**timo – alloro**
**prezzemolo**
**zucchero – aglio**

**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER LA «MARMELLATA» DI FUNGHI E MELANZANE**
**Pulite** i 200 g di porcini e tagliateli a cubetti. Mondate e tagliate a cubetti anche le melanzane. Saltate entrambi, separatamente, in una padella, per circa 4-5 minuti i funghi, 6-7 minuti le melanzane.
**Affettate** il cipollotto e soffriggetelo in una casseruola adatta al forno con un filo di olio extravergine e un mazzetto di timo e alloro. Bagnate con il brodo vegetale e aggiungete un pizzico di zucchero e di sale. Unite quindi le melanzane e i funghi saltati e portate a bollore.
**Coprite** il contenuto della pentola con un foglio di carta da forno a contatto e cuocete in forno a 130 °C per circa 1 ora e 30 minuti, aggiungendo brodo durante la cottura, se necessario.
**Sfornate** ed eliminate eventuale liquido in eccesso, togliete il mazzetto aromatico e tritate con il coltello, ottenendo una «marmellata» grossolana.

**PER IL BAGNETTO VERDE**
**Pulite** 120 g di prezzemolo e sbianchitelo per qualche secondo in acqua bollente salata. Raffreddatelo in acqua e ghiaccio, asciugatelo e frullatelo velocemente con 140 g di olio extravergine di oliva.
**Fate** bollire 1 uovo per 4 minuti, quindi sgusciatelo e frullatelo con un pezzetto di aglio e il pane ammollato nell'aceto, ottenendo una salsa cremosa. Aggiungetevi il prezzemolo frullato e frullate di nuovo.

**PER LA TERRA DI CECI**
**Mescolate** la farina di ceci con il burro, lo zucchero di canna, i tuorli, il cacao e un pizzico di sale.
**Stendete** l'impasto su una placca e cuocetelo a 170 °C per 15-20 minuti. Sfornatelo, lasciatelo raffreddare e sbriciolatelo grossolanamente.

**PER I PORCINI FRITTI**
**Pulite** i 4 porcini delicatamente e tagliateli per il lungo in fette di circa ½ centimetro di spessore.
**Sbattete** 1 uovo, conditelo con sale, pepe e 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato, quindi passate le fette di porcini prima nell'uovo, poi nel pangrattato.
**Friggetele** in olio di semi caldo, per circa 2 minuti, girandole.
**Scolatele** su carta da cucina e servitele con sale e pepe, accompagnando con il bagnetto verde, la marmellata di melanzane e la terra di ceci.

Vassoio tondo **Ginori 1735**, calice color ambra **Vetrerie di Empoli**, decori **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Dedar**; piatto piano del fungo porcino **Ginori 1735**, posate **Ashanti**, calice color ambra **Vetrerie di Empoli**, funghetto decorativo **CasaShops**, tovaglia **Quagliotti**.

## Ostrica e ravanello

**Impegno** Medio
**Tempo** 30 minuti
**Senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **100 g yogurt naturale**
- **16 ravanelli**
- **12 ostriche**
- **12 foglie (germogli) di erba ostrica (*Mertensia maritima*)**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

**Aprite** le ostriche conservando la loro acqua, staccate i molluschi e sciacquateli, poi rimetteteli nelle loro conchiglie. Filtrate l'acqua delle ostriche e versatela nelle conchiglie, per mantenere umidi i molluschi.
**Frullate** metà dello yogurt con la buccia di 8 ravanelli e passate la crema ottenuta al setaccio, ottenendo una salsa liquida. Mescolatela con lo yogurt rimasto, aggiungendo un pizzico di sale e gocce di olio extravergine.
**Tagliate** i ravanelli rimasti a striscioline e mettetele a bagno in acqua e ghiaccio.
**Servite** le ostriche con i ravanelli, accompagnando con la salsa e completando con l'erba ostrica.
**Da sapere** Non ci sono solo le ostriche francesi. Anche l'Italia vanta una produzione di ottima qualità, tra il Delta del Po, il Golfo dei Poeti in Liguria e San Teodoro, in Sardegna. Provate, per esempio, le Tarbouriech del Delta del Po, carnose e di sapore dolce e vegetale.

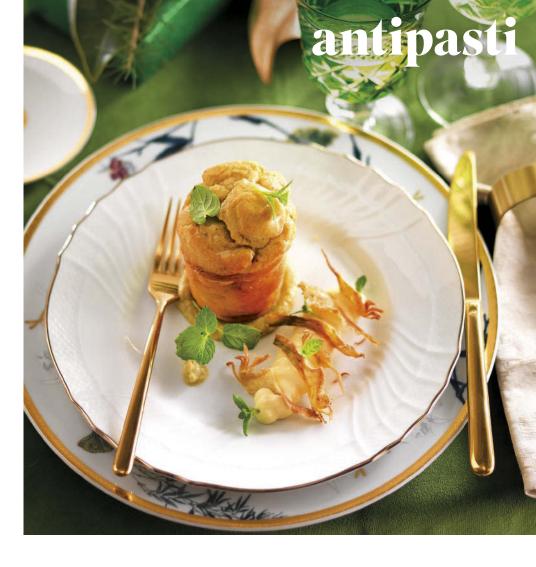
Piatti piano e fondo e piattino da pane degli scampi **Bitossi Home**, piatto dello sformatino e piattino da pane **Ginori 1735**, sottopiatto **Rosenthal**, calice verde **Vetrerie di Empoli**, portatovagliolo **CasaShops**. Posate **Sambonet**, fondi di tessuto **Dedar**.

## Scampi alla pizzaiola

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
più 13 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1 kg pomodori datterini**
**500 g acqua di cottura del polpo**
**300 g olio di semi di girasole**
**100 g olive taggiasche snocciolate**
**8 scampi grandi (o 12 code medie)**
**1 cipollotto**
**1 spicchio di aglio**
**basilico – origano secco**
**gomma xantana**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**PER GLI SCAMPI**
**Sgusciate** gli scampi, tagliateli a metà per il lungo e privateli del budellino. Conditeli con olio extravergine e poi con un pizzico di sale.
**PER LA PIZZAIOLA**
**Lavate** i datterini e tagliateli a metà. Conditeli con una presa di sale e lasciateli marinare per 1 ora.
**Frullateli** e passate il frullato al setaccio.
**Sciogliete** in 100 g di questa passata 1,5 g di gomma xantana, frullando con un mixer a immersione, poi riunite al resto della passata e mescolate. La xantana serve per dare una consistenza più vellutata alla passata e a evitare che la parte acquosa si divida da quella più solida. *In alternativa*, potete saltare questo passaggio, emulsionando la passata subito prima di servirla.
**Aggiungete** qualche foglia di basilico, il cipollotto tritato, lo spicchio di aglio e lasciate riposare per 12 ore. Passate quindi al setaccio a maglie larghe.
**PER LA MAIONESE DI POLPO**
**Riducete** l'acqua di cottura del polpo finché non ne saranno rimasti 100 g.
**Fate** raffreddare e montate con un frullatore a immersione, versando a filo circa 300 g di olio di girasole.
**PER LE OLIVE**
**Mettete** le olive in una placca foderata con carta da forno e fatele seccare in forno a 100 °C per circa 40 minuti. Sminuzzatele.
**Servite** gli scampi con la salsa pizzaiola, unendo la maionese di polpo, l'origano e le olive tritate, ciuffetti di basilico e un filo di olio.
**Da sapere** La maionese di polpo sfrutta il contenuto proteico dell'acqua di cottura del polpo, che si sostituisce all'uovo. Preparatela quando prevedete di servire il polpo in un vostro pranzo: cuocetelo in 2 litri di acqua portata a bollore con 200 ml di vino bianco, 1 gambo di sedano, ½ carota e ½ cipolla, 1 cucchiaino di pepe in grani e una presa di sale. Cuocete per 40 minuti, lasciate raffreddare il polpo nel suo brodo, infine scolatelo e filtrate l'acqua di cottura.

## Sformatino di carciofi

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**250 g brodo vegetale**
**180 g farina – 150 g ricotta**
**50 g vino bianco secco**
**50 g latte**
**16 g lievito in polvere per pizze**
**5 carciofi – 3 uova**
**1 scalogno – limone – menta**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**
**burro e farina per gli stampi**

**Mondate** i carciofi, tagliateli a metà per eliminare la barba interna e metteteli a bagno via via in ½ litro di acqua con il succo di ½ limone. Tenete anche parte del gambo, che potrete sbucciare fino al cuore e mettere insieme ai carciofi.
**Sbucciate** lo scalogno, tritatelo e rosolatelo in una padella con un filo di olio, quindi aggiungete i carciofi e i gambi e fateli insaporire. Sfumate con il vino bianco, quindi portate a cottura aggiungendo il brodo e qualche foglia di menta, in circa 18-20 minuti.
**Scolate** carciofi e gambi e frullateli con un po' del loro liquido di cottura, salate e pepate, quindi passate al setaccio per ottenere una crema più liscia.
**Amalgamate** la farina e il lievito, poi incorporatevi le uova e il latte.
**Lavorate** la ricotta con circa 50 g di olio e aggiungetela al composto, unite anche 200 g di crema di carciofi, sale e pepe.
**Versate** il composto ottenuto in 6 stampini (ø 6,5 cm, h 6 cm), bene imburrati e infarinati.
**Infornate** gli stampini a 170 °C per circa 40 minuti. Lo sformatino sarà pronto quando avrà un bel colore dorato: per controllare la cottura, infilate uno stecchino, che dovrà fuoriuscire asciutto.
**Servite** gli sformatini accompagnandoli a piacere con eventuale crema di carciofi rimasta.

## Cardi alla bagna cauda

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1,5 litri latte**
**500 g cardi gobbi**
**200 g panna fresca**
**200 g olio extravergine di oliva**
**80 g burro – 10 acciughe sott'olio**
**3-4 piccole teste di aglio**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**succo di limone – sale – pepe**

**Lavate** i cardi e puliteli, eliminando le parti fibrose esterne. Immergeteli in acqua e limone per evitare che anneriscano.
**Scolateli** e cuoceteli in una casseruola con 3 litri di acqua fredda, ½ litro di latte, sale e pepe, finché la costa non sarà morbida, per 20-30 minuti.
**Sbucciate** l'aglio e private gli spicchi dell'anima. Immergeteli in una miscela di 200 g di acqua e 200 g di latte e portate a ebollizione, quindi eliminate il liquido e ripetete l'operazione per altre 4 volte, rinnovando il liquido ogni volta. L'aglio dovrà quasi disfarsi tra le mani. Scolatelo e frullatelo, fino a ottenere una crema liscia. Passatela al setaccio.
**Sciogliete** le acciughe in un pentolino, con 200 g di olio. Unite la crema di aglio e la panna, sale e pepe. Cuocete fino a portare il composto a una consistenza cremosa. Frullate di nuovo, aggiungendo anche il burro a pezzetti.
**Disponete** i cardi in una pirofila imburrata e copriteli con un po' di bagna cauda, spolverizzate con parmigiano grattugiato e infornateli sotto il grill finché non saranno gratinati.
**Serviteli** con il resto della bagna cauda.

# primi

Piatto fondo della zuppa di pesce **Bitossi Home**, piatto piano e calice in primo piano, ciotolina e piattino dei cardi **Ginori 1735**, sottopiatto **Les-Ottomans**, tovagliolo **Quagliotti**, portatovagliolo **CasaShops**, fondo di tessuto **Designers Guild**; vassoio dei cardi **Rosenthal**, cucchiaino con manico rosso **Ashanti**, calici verdi **Vetrerie di Empoli**, fondo di tessuto **Dedar**. Posate **Sambonet**.

## Zuppa di pesce

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore e 30 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg **passata di pomodoro**
- 500 g **cozze pulite**
- 500 g **vongole spurgate**
- 500 g **cannolicchi spurgati**
- 12 **scampi**
- 8 **gamberi**
- 8 **fette pane integrale**
- 5 **spicchi di aglio**
- 4 **calamari**
- 4 **triglie piccole**
- 3 **gambi di sedano**
- 3 **cipolle**
- 2 **pomodori ramati**
- 2 **carote**
- 1 **scorfano piccolo**
- 1 **polpo**
- 1 **mazzetto aromatico (alloro, timo, rosmarino)**
- **prezzemolo**
- **peperoncino secco**
- **vino bianco secco**
- **olio all'aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**PER IL POLPO**
**Portate** a bollore, in una casseruola, 3 litri di acqua con 300 g di vino, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 gambo di prezzemolo, 1 peperoncino e sale. Immergete il polpo e cuocetelo per 40 minuti. Spegnete e lasciatelo raffreddare nel suo brodo.
**PER IL BRODO DI CROSTACEI**
**Sgusciate** scampi e gamberi, conservando gli scarti. Rimuovete il budellino scuro.
**Mondate** 1 carota, 1 gambo di sedano e 1 cipolla, tritateli e rosolateli in una casseruola con un filo di olio →

e 2 spicchi di aglio. Unite gli scarti dei crostacei e tostateli schiacciandoli con un cucchiaio di legno.
**Aggiungete** i pomodori tagliati a pezzetti e cuocete finché i liquidi non saranno assorbiti. Sfumate con 300 g di vino, aggiungete il mazzetto aromatico e coprite con acqua fredda. Portate a bollore, schiumate e fate sobbollire per 40 minuti. Spegnete e passate al colino cinese.

**PER IL BRODO DI PESCE**

**Squamate**, pulite e sfilettate lo scorfano e le triglie. Eliminate occhi e branchie, tagliate a pezzetti gli scarti e sciacquateli.
**Spinate** i filetti e tagliateli in porzioni.
**Tagliate** a cubetti 1 cipolla, 1 gambo di sedano e 1 gambo di prezzemolo e rosolateli in una casseruola con un filo di olio e 1 spicchio di aglio.
**Aggiungete** le lische e cuocetele finché i liquidi non si saranno asciugati. Sfumate con 300 g di vino, coprite con acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio. Portate a bollore, schiumate le impurità e fate sobbollire per circa 40 minuti. Passate poi al colino cinese ottenendo un brodo di pesce.

**PER LE CONCHIGLIE**

**Rosolate** in una padella con un filo di olio 1 spicchio di aglio, 1 gambo di prezzemolo e 1 peperoncino. Unite le cozze e coprite. Bagnatele con 1 bicchiere di acqua e fatele aprire. Toglietele dalla pentola a mano a mano che si aprono, quindi filtrate il liquido di cottura.
**Ripetete** l'operazione anche con le vongole, quindi con i cannolicchi, procedendo separatamente.

**PER LA ZUPPA**

**Pulite** i calamari separando il corpo dai ciuffi, eliminando l'osso interno e la parte coriacea al centro dei tentacoli.
**Rosolate** in un grande tegame con olio extravergine 1 spicchio di aglio, 1 gambo di prezzemolo, 1 peperoncino. Aggiungete il brodo di crostacei e il brodo di pesce, l'acqua di cozze, vongole e cannolicchi, e fate ridurre.
**Togliete** gli aromi, versate la passata di pomodoro e fatela insaporire. Cuocete finché la passata non si sarà un po' addensata, quindi unite i pezzetti di scorfano e triglia, i calamari, gli scampi, i gamberi e, per ultimo, il polpo tagliato a pezzetti, le vongole, i cannolicchi e le cozze.
**Spegnete** e insaporite con un ciuffo di prezzemolo tritato, olio all'aglio, sale e pepe.
**Servite** la zuppa con le fette di pane condite con olio e sale e tostate in padella.
**L'olio all'aglio** Preparatelo frullando 100 g di olio extravergine di oliva con 1 spicchio di aglio sbucciato.

Piatto fondo e piano degli spaghetti **Rosenthal**, sottopiatto **Les-Ottomans**, fondo di tessuto **Dedar**; piatto fondo e piano della crema **Ceramiche Nicola Fasano**, calice verde **Vetrerie di Empoli**, sottopiatti glitterati e decorazioni **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

## Spaghetto allo zafferano, ricci di mare, quinoa croccante

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**360 g spaghetti**
**50 g quinoa soffiata**
**4 ricci di mare**
**1 spicchio di aglio**
**zafferano**
**colatura di alici – limone**
**brodo di pesce**
**olio di semi di girasole**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Tostate** in una casseruola 30 g di zafferano in pistilli con un pizzico di sale e un filo di olio. Bagnate con 2 litri di brodo di pesce, portate a ebollizione e cuocete per circa 10 minuti.
**Spegnete**, lasciate riposare per 15 minuti, quindi filtrate e fate raffreddare.
**Rosolate** l'aglio in un'ampia padella con un filo di olio e sale per 2 minuti. Togliete l'aglio, unite il brodo di zafferano e fatelo ridurre.
**Cuocete** gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolateli molto al dente e versateli nella padella con la salsa di zafferano.
**Mantecate** la pasta con olio, sale, pepe e gocce di colatura di alici.
**Friggete** la quinoa in olio di girasole.
**Servite** gli spaghetti con la quinoa soffiata e i ricci di mare puliti; completate con scorza di limone grattugiata.

## Crema di topinambur, gorgonzola e cioccolato

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**250 g topinambur**
**400 g brodo di pollo**
**100 g latte fresco**
**30 g gorgonzola piccante**
**1 cipollotto – 1 scalogno**
**1 patata**
**cioccolato fondente**
**cerfoglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Pelate** la patata e i topinambur e tagliateli a pezzetti. Rosolateli in un tegame con un filo di olio il cipollotto e lo scalogno mondati e tagliati finemente.
**Unite** il brodo di pollo e il latte e cuocete per 20-30 minuti.Tenete da parte una parte del brodo di cottura e frullate il resto con 2 cucchiai di olio, sale e pepe, regolando la densità della crema ottenuta con il brodo tenuto da parte.
**Tagliate** a pezzetti il gorgonzola e un po' di cioccolato e distribuiteli sulla crema. Servite completando con un filo di olio e foglie di cerfoglio fresco.

Piatti fondo e piano bianchi con profilo oro **Bitossi Home**, zuppiera, piatti fondo e piano con decori oro **Rosenthal**, posate **Sambonet**, tovaglia **Quagliotti**, calici dei cappelletti e piatto fondo della pasta mista **Ginori 1735**, piatto dorato **Ceramiche Nicola Fasano**, decorazione verde in vetro **CasaShops**, fondo di tessuto **Designers Guild**, nastri **Brizzolari**.

## Cappelletti in brodo di gallina

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 4 ore

**INGREDIENTI PER 10 PERSONE**

- **700 g pasta fresca all'uovo**
- **2 uova**
- **200 g prosciutto crudo**
- **150 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **1 gallina eviscerata**
- **1 costa di sedano**
- **1 carota – 1 cipolla**
- **1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro)**
- **pepe in grani**
- **noce moscata**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

**PER IL BRODO**
**Strinate** la gallina, lavatela e mettetela in una casseruola. Coprite con acqua fredda e portate a bollore.
**Schiumate** le impurità in superficie e aggiungete le verdure a pezzetti, qualche grano di pepe, un pizzico di sale e il mazzetto aromatico.
**Fate** sobbollire per 2 ore e 30 minuti, poi filtrate il brodo con un colino a maglia fine e correggete di sale e pepe.
**PER IL RIPIENO**
**Spolpate** la gallina e unite la carne alle verdure recuperate dal brodo, al prosciutto crudo e al ciuffo di prezzemolo. Passate tutto al tritacarne per due volte, quindi raccogliete la polpa in una ciotola.
**Amalgamatela** con le uova, il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale, pepe, un filo di olio extravergine di oliva e, a piacere, qualche goccia di olio all'aglio.
Se il composto fosse troppo consistente, ammorbiditelo con un po' di brodo.
**Stendete** la pasta in sfoglie sottili, quindi ritagliatevi quadrati di circa 4 cm di lato. Disponete al centro di ognuno il ripieno, aiutandovi con una tasca da pasticciere, e chiudete i quadrati a triangolo, quindi, unendo tra loro le estremità, formate i cappelletti.
**Portate** a bollore il brodo di gallina e cuocetevi direttamente i cappelletti per 2-3 minuti. Serviteli con il brodo.
**La pasta fresca** Se volete prepararla come Antonino Cannavacciuolo, impastate 480 g di farina 00 con 120 g di semola di grano duro, 1 uovo grande e 16 tuorli, 1 cucchiaio di olio, fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

## Pasta mischiata con patate, cozze e colatura di provola affumicata

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- **600 g brodo di pesce**
- **500 g cozze pulite**
- **200 g colatura di provola affumicata (la ricetta è a pag. 260)**
- **200 g pasta mischiata corta**
- **3 patate – 2 spicchi di aglio**
- **2 cipollotti – 1 peperoncino**
- **prezzemolo**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **colatura di alici**
- **germogli e fiori**
- **olio all'aglio**
- **olio di semi di girasole**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**Raccogliete** in una capiente casseruola con un filo di olio extravergine, 1 spicchio di aglio e 3 ciuffi di prezzemolo e le cozze. Coprite. Bagnate con ½ bicchiere di acqua e coprite di nuovo, finché le cozze non si saranno aperte.
**Toglietele** dalla casseruola e filtrate l'acqua di cottura con un colino molto fine.
**Tritate** e rosolate i cipollotti con altro olio; pelate e tagliate a cubetti 2 patate, unitele ai cipollotti, bagnate con l'acqua di cottura delle cozze e unite la colatura di provola. Cuocete per circa 20 minuti.
**Frullate** tutto, ottenendo una crema.
**Soffriggete** in una casseruola con un filo di olio extravergine 1 spicchio di aglio e il peperoncino. Eliminate aglio e peperoncino; unite metà brodo di pesce.
**Portate** a bollore e aggiungete la pasta, quindi cuocetela come un risotto, aggiungendo il brodo rimasto, poco per volta. A 2 minuti dal termine della cottura, aggiungete anche la crema di patate e, alla fine, le cozze sgusciate.
**Mantecate** con parmigiano grattugiato, olio extravergine, pepe, olio all'aglio e completate con prezzemolo tritato, colatura di alici, sale se serve.
**Pelate** e tagliate a dadini piccolissimi la patata rimasta e friggetela in olio di girasole. Aggiungetela alla pasta, insieme con qualche germoglio e fiori.

## Risotto cime di rapa e limone

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**360 g riso Carnaroli**
**250 g cime di rapa – 80 g burro**
**80 g Parmigiano Reggiano Dop**
**20 g miele di acacia**
**12 foglie intere di cime di rapa**
**1 peperoncino**
**limone non trattato**
**aglio – brodo vegetale**
**Prosecco**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Raccogliete** in una casseruola 200 g di succo di limone e fatelo ridurre di un terzo. Aggiungetevi il miele e fatelo sciogliere. Lasciate raffreddare, quindi unite 150 g di olio extravergine e montate con un mixer a immersione, ottenendo una salsa.
**Scottate** le foglie intere di cima di rapa, quindi scolatele e asciugatele, stendetele su un piatto coperto con la pellicola, unta di olio. Coprite con altra pellicola, bucherellatela e mettete in microonde finché le foglie non saranno croccanti.
**Mondate** le cime di rapa e scottatele in acqua bollente salata, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi scolatele e strizzatele leggermente.
**Rosolatele** in una padella con un filo di olio, 1 spicchio di aglio e 1 peperoncino, per 1-2 minuti. Scolatele dall'olio in eccesso, eliminate aglio e peperoncino e frullatele aggiungendo brodo vegetale fino a che non avrete ottenuto una crema.
**Tostate** il riso in una casseruola con un pizzico di sale, sfumatelo con uno spruzzo di Prosecco e portatelo a cottura unendo poco per volta il brodo vegetale (circa 1,5 litri). A 1 minuto dal termine della cottura, unite la crema di cime di rapa e mescolate.
**Mantecate** il risotto con il burro, un filo di olio, il parmigiano, sale e pepe.
**Servitelo** completando con la salsa di limone e guarnite con le foglie croccanti e scorza di limone grattugiata.

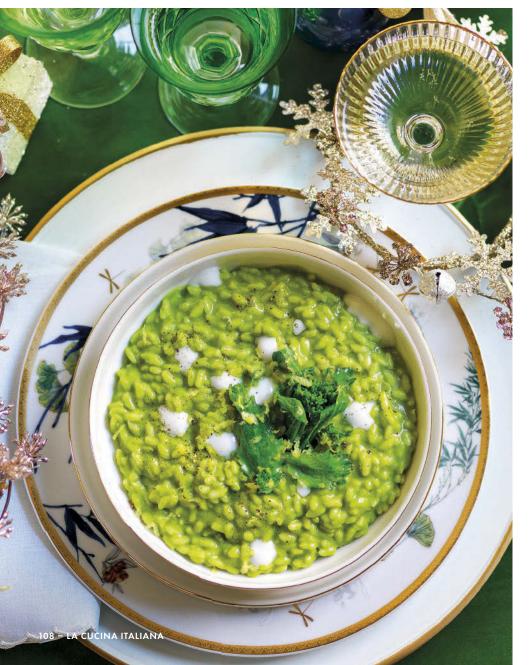
## Rigatoni cacio e cannella

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**360 g rigatoni**
**230 g Pecorino Dop**
**150 g brodo vegetale**
**burro**
**cannella in polvere**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Scaldate** il brodo vegetale in una casseruola fino a circa 50 °C, quindi scioglietevi 180 g di pecorino grattugiato, a fuoco basso, mescolando per circa 15-20 minuti.
**Versate** tutto in un frullatore e frullate alla massima potenza aggiungendo 50 g di burro, sale, pepe e 1 cucchiaio di olio. Lasciate raffreddare.
**Cuocete** la pasta in acqua bollente salata. Intanto, scaldate leggermente in una padella 1 cucchiaio di cannella, per far sprigionare meglio i profumi. Unite una noce di burro e un mestolo di acqua di cottura della pasta.
**Scolate** la pasta a metà cottura e versatela nella padella e, aggiungendo a poco a poco un po' della sua acqua, finite di cuocerla.
**Toglietela** dal fuoco. Frullate con un mixer a immersione la salsa al pecorino e usatela per mantecare la pasta, unendo, se serve, altra acqua di cottura. Terminate con pecorino grattugiato, un filo di olio e cannella in polvere.

Piatti fondo e piano decorati dei rigatoni e piatto decorato del risotto **Rosenthal**, calici colorati **Vetrerie di Empoli**, decorazioni **Maisons du Monde**, fondo di tessuto dei rigatoni **Dedar**, fondo di tessuto del risotto **Designers Guild**.

## Linguine, sedano, limone e timo

**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**360 g linguine**
**140 g pane bianco raffermo**
**120 g foglie di sedano verdi**
**40 g foglie di sedano bianche**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**1 peperoncino**
**prezzemolo**
**timo – aglio**
**limone non trattato**
**latte**
**olio all'aglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Lavate** le foglie di sedano e scottatele in acqua bollente salata per 1 minuto, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi scolatele e asciugatele.
**Rosolatele** in una padella con un filo di olio, ½ spicchio di aglio e il peperoncino, per 1 minuto. Eliminate poi l'aglio e il peperoncino.
**Bagnate** il pane raffermo con il latte, frullatelo con le foglie di sedano rosolate e un ciuffo di prezzemolo, aggiungendo a filo 160 g di olio extravergine, fino a ottenere una salsa corposa. Salate e pepate.
**Cuocete** le linguine in acqua salata.
**Rosolate** intanto in una padella 1 spicchio di aglio con un filo di olio. Togliete l'aglio, unite 2 mestoli di acqua di cottura della pasta, un mazzetto di timo sfogliato e fate ridurre leggermente.
**Scolate** le linguine 4 minuti prima del termine consigliato e versatele in un'altra padella con la salsa al sedano. Finite di cuocerle, aggiungendo un po' della loro acqua, per evitare che si asciughino troppo. Alla fine, mantecate le linguine con poco olio all'aglio, 2 cucchiaiate di parmigiano grattugiato, la riduzione al timo, sale e pepe. Completate con scorza di limone grattugiata.

Piatti piano e fondo, calici delle linguine e piatto piano dello spezzatino **Ginori 1735**, decori **Maisons du Monde**, posate **Sambonet**, fondo di tessuto **Designers Guild**, tovaglia e tovagliolo dello spezzatino **Quagliotti**.

## Spezzatino di pesce e crema di zucchine alla scapece

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA DI ZUCCHINE
**250 g brodo di pollo**
**5 zucchine – ½ scalogno**
**patata – menta**
**aceto di vino bianco**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

PER LO SPEZZATINO
**100 g filetti di triglia**
**100 g filetto di tonno**
**100 g filetti di branzino**
**4 capesante – 4 gamberi**
**4 scampi – 4 vongole**
**4 cozze – 1 spicchio di aglio**
**prezzemolo – sale**
**olio extravergine di oliva**

PER LA CREMA DI ZUCCHINE
**Mondate** le zucchine, rimuovendo la parte con i semi, e tagliatele a tocchetti.
**Soffriggete** in una casseruola lo scalogno tritato e un pezzetto di patata tagliata finemente, unite le zucchine e fatele insaporire.
**Bagnatele** con uno spruzzo di aceto, quindi unite il brodo di pollo caldo.
**Profumate** con qualche foglia di menta e cuocete per 20 minuti.
**Frullate** tutto, aggiustando di sale, pepe e aggiungendo 2-3 cucchiai →

di olio a filo (per una salsa più verde, sbucciate le zucchine e sbianchite le bucce in acqua bollente salata; procedete con la ricetta, tagliando a dadini le zucchine sbucciate. Al momento di frullare per ottenere la salsa, riunite le bucce sbianchite. Se la volete molto vellutata, passatela al setaccio).

**PER LO SPEZZATINO**

**Mettete** in una pentola l'aglio sbucciato con un filo di olio e un po' di prezzemolo. Quando l'olio è caldo, unite le cozze e coprite. Bagnate con un goccio di acqua e coprite di nuovo. Togliete le cozze dalla pentola a mano a mano che si aprono. Ripetete l'operazione con le vongole.

**Pulite** tutti i pesci e tagliateli a pezzetti. Sgusciate gamberi, scampi e capesante. Conditeli con un filo di olio e scottateli per 3-4 minuti in una padella calda, cosparsa con una presa di sale.

**Servite** pesci, molluschi e crostacei sulla salsa di zucchine, completando a piacere con germogli freschi e olio crudo.

## Branzino, funghi e cerfoglio

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**800 g filetto di branzino**
**600 g brodo di pollo**
**200 g funghi porcini**
**100 g cerfoglio**
**100 g melanzane**
**5 g zucchero di canna**
**4 funghi porcini testa nera**
**2 patate rosse**
**2 cipollotti**
**timo – aglio**
**scalogno**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**PER LA SALSA AL CERFOGLIO**

**Sbollentate** il cerfoglio in acqua bollente e raffreddatelo in acqua e ghiaccio (conservatene qualche foglia per la decorazione).

**Tritate** 1 scalogno e stufatelo in una casseruola per 1 minuto. Pelate le patate e tagliatele a fette sottili, unitele allo scalogno, bagnate con il 200 g di brodo di pollo e cuocete per circa 15 minuti.

**Lasciatele** raffreddare, quindi frullatele con il cerfoglio ottenendo una salsa morbida. Passatela al setaccio per una consistenza più vellutata.

**PER LA MARMELLATA DI MELANZANE**

**Lavate** le melanzane e i 200 g di funghi porcini. Tagliateli a cubetti e saltateli in padella separatamente finché non saranno entrambi dorati: 4-5 minuti i funghi, 6-7 minuti le melanzane.

**Rosolate** in una casseruola adatta al forno i cipollotti puliti e tagliati a pezzetti, aggiungete i funghi, le melanzane e lo zucchero. Mescolate, unite 400 g di brodo di pollo e portate a bollore.

**Coprite** il contenuto della pentola con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, a contatto, e infornate la casseruola per circa 30 minuti a 140 °C.

**Frullate** infine senza rendere il composto troppo liquido, quindi passate al setaccio.

**PER I PORCINI**

**Staccate** le cappelle dei porcini testa nera e tagliate a tocchetti i gambi. Rosolate tutto in padella con olio, timo e 1 spicchio di aglio per 3-4 minuti.

**PER IL BRANZINO**

**Squamate** e spinate il filetto, quindi tagliatelo in quattro porzioni, senza spellarlo. Conditelo con un filo di olio e scottatelo in una padella calda con un po' di sale sul fondo, appoggiandolo sul lato della pelle. Quando quest'ultima sarà croccante, trasferite i tranci su una placca foderata con carta da forno e terminate di cuocere in forno a 185 °C per 5 minuti.

**Servite** il branzino con la salsa di cerfoglio e la marmellata di melanzane e funghi, accompagnandolo con i porcini testa nera.

Piatto piano dei calamari con decoro dorato **Les-Ottomans**, posata **Sambonet**, portatovagliolo e pallina di vetro verde **CasaShops**, fondo di tessuto **Designers Guild**; piatto e sottopiatto del branzino **Rosenthal**, posate **Sambonet**, fondo di tessuto **Dedar**.

# Calamari ripieni di patate e cime di rapa, salsa di zucchine e pomodori confit

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER LA SALSA DI ZUCCHINE**
200 g brodo vegetale
4 zucchine – 1 scalogno
olio extravergine di oliva
sale – pepe

**PER I CALAMARI**
8 calamari
500 g patate rosse
100 g cime di rapa pulite
olio extravergine di oliva
brodo vegetale
alloro – bacche di ginepro
aglio – sale – pepe

**PER I POMODORINI**
500 g pomodori datterini
zucchero di canna
aglio – timo – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

**PER LA SALSA DI ZUCCHINE**
**Mondate** le zucchine e tagliatele a tocchetti. Tuffatele per 1 minuto in acqua bollente salata e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Rosolate in una padella lo scalogno tritato, unite le zucchine e fatele insaporire per 1 minuto, quindi bagnatele con il brodo. Cuocete per 8-10 minuti e frullate con il mixer a immersione, aggiungendo a filo →

2-3 cucchiai di olio. Regolate di sale e pepe.
**PER I POMODORI DATTERINI**
**Lavate** i datterini, tuffateli in acqua salata e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Spellateli e conditeli con 1 cucchiaio di zucchero di canna, una presa di sale e un filo di olio. Metteteli ben distanziati su una placca coperta con carta da forno, unite aglio, timo e maggiorana, quindi infornate a 120 °C per 1 ora e 30 minuti. Una volta sfornati, eliminate gli aromi, lasciateli raffreddare e conservateli sott'olio.
**PER I CALAMARI**
**Pulite** i calamari, separando il corpo dai ciuffi. Eliminate l'osso interno e la pellicina esterna, quindi rimuovete il «becco» coriaceo al centro dei ciuffi. Sciacquateli sotto l'acqua, asciugate e condite con olio e sale. Scottate i sacchi dei calamari in una padella calda, voltateli appena si gonfiano e cuoceteli per 1-2 minuti ancora. Deglassate la padella con un mestolino di brodo vegetale e conservatelo per insaporire il ripieno.
**Saltate** velocemente in una padella pulita e molto calda anche i ciuffi, conditi con olio e sale, e metteteli da parte.
**Lessate** le patate con gli aromi per circa 40 minuti, pelatele e passatele al setaccio; conditele con olio, sale e pepe.
**Scottate** le cime di rapa in acqua bollente, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi tagliatele a pezzetti e saltatele in padella con 1 spicchio di aglio, sale e pepe. Lasciatele raffreddare e incorporatele nelle patate passate, aggiungendo anche i ciuffi sminuzzati, il liquido di cottura dei sacchi dei calamari, sale e pepe.
**Farcite** i sacchi dei calamari con il ripieno e chiudeteli con uno stecchino. Intiepiditeli in forno a 180 °C per 5 minuti e serviteli con la salsa di zucchine e i pomodori datterini.

Piatti del baccalà **Ceramiche Nicola Fasano**, posate **Ashanti**, fondo di tessuto Dedar; piatto bianco del sedano rapa **Rosenthal**, piatto d'oro **Ceramiche Nicola Fasano**, posate **Sambonet**, decori **CasaShops**, tessuto di fondo **Designers Guild**.

## Baccalà mantecato

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**800 g baccalà**
**200 g latte**
**200 g panna fresca**
**150 g patate**
**sedano**
**alloro – aglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Pelate** le patate e affettatele. Insaporitele in una casseruola con un filo di olio, quindi unite il latte e la panna, ½ gambo di sedano, 1 foglia di alloro e 1 spicchio di aglio sbucciato e privato dell'anima. Cuocete per 10 minuti circa.
**Spellate** il baccalà e tagliatelo a tocchetti. Aggiungetelo nella casseruola e cuocetelo per circa 20 minuti.
**Eliminate** aglio, sedano e alloro e recuperate patate e baccalà, scolandoli dal liquido di cottura. Metteteli nella planetaria con il gancio a foglia e mantecateli con l'olio versato a filo: ne serviranno 230 g. Unite anche 1 mestolino di liquido di cottura, per aiutarvi a ottenere una mantecatura più omogenea. Regolate di sale e pepe.
**Servite** il baccalà, completando a piacere con puntarelle in insalata e chips di polenta.
**Le chips di polenta** Preparate una polenta, quindi stendetela con una spatola su un foglio di carta da forno. Copritelo con un altro foglio di carta da forno e cuocete nel forno a microonde per 3 minuti alla massima potenza. Estraete dal microonde, eliminate la carta, spezzettate la «crosta» di polenta ottenuta e friggetela in olio di semi ben caldo.

## Sedano rapa, latte di capra e salsa al Banyuls

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER IL SEDANO RAPA**
**750 g latte di capra**
**200 g burro**
**2 sedani rapa di medie dimensioni**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe nero**

**PER I FUNGHI E IL RADICCHIO**
**160 g funghi**
**150 g brodo vegetale**
**60 g burro**
**50 g aceto di mele**
**1 cespo di radicchio tardivo**
**1 rametto di rosmarino**
**1 rametto di timo**
**1 spicchio di aglio**
**prezzemolo tritato**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe nero**

**PER LA SALSA AL BANYULS**
**500 g Banyuls in alternativa Moscato di Scanzo**
**50 g miele di acacia**

**PER IL SEDANO RAPA**
**Lavate** e mondate i due sedani rapa. Tagliateli in modo da ottenere 8 dischi da 8 cm di diametro e 1,5 cm di spessore (potete aiutarvi con un anello tagliapasta).
**Raccogliete** in una casseruola il burro e il latte di capra, portate a ebollizione. Immergete i dischi di sedano rapa, riducete la fiamma al minimo, coprite e cuoceteli fino a che non saranno diventati morbidi ma ancora compatti (ci vorranno circa 30 minuti).
**Sgocciolate** i dischi, accomodateli in un piatto; proseguite a ridurre il liquido di cottura fino a ottenere un sugo cremoso. Aggiustate di sale e pepe. →

**Rosolate** i dischi di sedano rapa in una padella con un filo di olio facendoli dorare da entrambi i lati.

**PER I FUNGHI E IL RADICCHIO**

**Mondate** i funghi e il radicchio.

**Rosolate** i funghi in una padella velata di olio con 1 spicchio di aglio senza buccia e privato dell'anima. Aggiungete una noce di burro, il rosmarino e il timo, bagnate con il brodo e dopo 3-4 minuti spegnete. Salate, pepate e completate con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

**Cuocete** il radicchio tagliato in 4 spicchi in una padella a parte con un paio di cucchiai di olio. Sfumate con l'aceto di mele, fate evaporare, salate e pepate.

**PER LA SALSA AL BANYULS**

**Raccogliete** in una piccola casseruola il Banyuls con il miele. Mescolate bene e cuocete sulla fiamma al minimo fino a che non avrete ottenuto una salsa sciropposa.

**PER COMPLETARE**

**Distribuite** nei piatti 1 cucchiaio di salsa al Banyuls, accomodatevi i dischi di sedano rapa con il sugo di latte di capra, completate con i funghi e il radicchio e, se serve, ancora poco prezzemolo tritato.

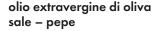
## Insalata cotta, salsa ai pinoli

**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 indivia belga – 1 pak choi**
**1 cespo di radicchio**
**1 cespo di puntarelle**
**½ cespo di scarola**
**arancia – aglio – timo**
**zucchero**
**aceto di vino bianco**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe in grani**

**PER LA SALSA AI PINOLI**
**250 g pinoli sgusciati – 50 g latte**

**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Mondate** tutte le verdure. Tagliate a pezzi il pak choi e la scarola; scottateli in acqua bollente salata per pochi secondi e scolateli. Tagliate a metà per il lungo anche l'indivia e cuocetela nella stessa acqua per 2 minuti, scolatela e unitela alle altre verdure verdi.

**Saltate** tutto in una padella con olio, 1 spicchio di aglio e foglie di timo, per un paio di minuti.

**Fate** bollire per 2-3 minuti 100 g di aceto con un rametto di timo e 3-4 grani di pepe.

**Scottate** in acqua bollente anche le puntarelle e il radicchio, tagliati a metà o a spicchi; scolateli e cuoceteli per 1 minuto con l'aceto aromatico, un pizzico di zucchero e di sale.

**PER LA SALSA AI PINOLI**

**Tostate** delicatamente i pinoli in una casseruola; unite il latte, cuocete 5-6 minuti, poi frullate con un filo di olio, sale e pepe.

**Servite** le verdure con la salsa completando con scorza di arancia grattugiata e, a piacere, olive nere ed erbe aromatiche.

## Polpette di cicerchie, salsa di ravanello e ribes

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore e 30 minuti più 25 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**PER LE POLPETTE**
**400 g cicerchie**
**200 g mollica di pane**
**50 g Parmigiano Reggiano Dop**
**10 pomodori datterini**
**3 uova – 2 tuorli**
**1 cipolla – 1 spicchio di aglio**
**1 carota – 1 gambo di sedano**
**pangrattato**
**peperoncino – funghi secchi**
**prezzemolo tritato**
**brodo vegetale**
**alloro – rosmarino – salvia**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER LA SALSA DI RAVANELLO**
**200 g yogurt naturale**
**200 g olio extravergine di oliva**
**100 g ribes rossi**
**16 ravanelli – sale – pepe** →

Ciotola con profilo dorato **Ceramiche Nicola Fasano**, piattini **Ginori 1735**, decori **Maisons du Monde**, tovaglia **Quagliotti**, fondo di tessuto delle insalate cotte **Designers Guild**.

Vassoio della belga e piatti della guancia **Rosenthal**, calice rosso **Vetrerie di Empoli**, calici trasparenti con decori dorati **Ginori 1735**, forchetta **Sambonet**, decori **Maisons du Monde**, fondo di tessuto della belga **Dedar**, fondo di tessuto della guancia **Designers Guild**.

**PER LE POLPETTE**

**Mettete** in ammollo le cicerchie per 24 ore in acqua e sale. Sciacquatele e scolatele.

**Soffriggete** in una casseruola lo spicchio di aglio con la buccia, un pezzetto di peperoncino e la cipolla tritata per 2 minuti. Aggiungete carota e sedano mondati e tagliati a pezzetti, quindi un mazzetto con le erbe aromatiche e infine le cicerchie. Lasciatele insaporire per 2 minuti, poi bagnate con il brodo vegetale, quanto basta per coprirle a filo.

**Aggiungete** 10 pezzetti di funghi secchi, i pomodori tagliati in 4 e cuocete per circa 1 ora e 30 minuti, schiumando ogni tanto. Salate solo negli ultimi 10 minuti.

**Scolate** le cicerchie e frullatele insieme con la mollica di pane. Raccogliete il composto in una ciotola e lasciatelo intiepidire.

**Aggiungete** quindi i tuorli, il parmigiano grattugiato, 1-2 cucchiai di olio, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale e pepe. Amalgamate tutto e lasciate riposare il composto in frigorifero per circa 1 ora.

**Formate** le polpette, passatele nelle uova sbattute, poi nel pangrattato, quindi rosolatele in padella in un velo di olio caldo.

**PER LA SALSA DI RAVANELLO**

**Lavate** e asciugate i ravanelli, sbucciateli e unite le bucce allo yogurt. Frullate tutto insieme con i ribes sgranati, emulsionando poi con l'olio. Salate e pepate.

**Servite** le polpette di cicerchie con la salsa di ravanello.

## Belga brasata all'arancia e salsa al frutto della passione

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER L'INDIVIA BELGA BRASATA**

- 40 g burro
- 15 g zucchero
- 8 piccoli cespi di indivia belga
- 1 arancia
- olio extravergine di oliva
- sale

**PER LA SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE**

- 100 g succo di arancia ridotto
- 60 g succo di frutto della passione
- 50 g mango maturo
- 50 g olio extravergine di oliva
- 30 g olio di riso
- 3 g sale

**PER LA SALSA AL CARAMELLO**

- 200 g zucchero
- 150 g purea di frutto della passione

**PER COMPLETARE**

- cerfoglio – aceto balsamico
- pepe nero

**PER L'INDIVIA BELGA BRASATA**

**Lavate** l'indivia e pulitela eliminando le foglie esterne più coriacee.

**Lessatela** brevemente in acqua bollente salata, poi raffreddatela in acqua e ghiaccio. Scolatela e asciugatela.

**Scaldate** in una padella un paio di cucchiai di olio, unite l'indivia e rosolatela da tutti i lati. Togliete i cespi dalla padella, unite il burro, lo zucchero e il succo dell'arancia e lasciate ridurre il fondo di cottura fino a ottenere una salsa cremosa.

**PER LA SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE**

**Mondate** il mango, tagliatelo in pezzi, frullatelo con il succo di frutto della passione, il succo di arancia ridotto e il sale. Alla fine aggiungete gli oli a filo continuando a frullare, come se fosse una maionese: otterrete una salsa liscia.

**PER LA SALSA AL CARAMELLO**

**Caramellate** lo zucchero in una casseruola sulla fiamma non troppo alta, senza mai mescolarlo, fino a che non avrà assunto un colore dorato.

**Toglietelo** dal fuoco, mescolate velocemente, unite 1 cucchiaio di acqua e la purea di frutto della passione.

**Riportate** sul fuoco e fate ancora ridurre fino a ottenere una consistenza sciropposa, fate raffreddare, quindi ponete in frigorifero.

**PER COMPLETARE**

**Distribuite** nel piatto la salsa al frutto della passione, accomodate l'indivia brasata e la sua salsa, distribuite qualche goccia di salsa al caramello e di aceto balsamico, unite una macinata di pepe e decorate con foglioline di cerfoglio.

# carni e uova

## Guancia di manzo con maionese di nocciola e patate

**Impegno** Facile
**Tempo** 2 ore e 30 minuti
**Senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER LE GUANCE**
- **4 guance di manzo**
- **1 litro brodo di pollo**
- **300 g vino rosso**
- **2 carote – 2 gambi di sedano**
- **2 cipolle – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe in grani**

**PER LA MAIONESE DI NOCCIOLA**
- **300 g olio di semi di girasole**
- **150 g olio di nocciola**
- **50 g aceto**
- **30 g pasta di nocciole**
- **5 tuorli – succo di 1 lime**

**PER LE PATATE**
- **1 kg patate**
- **200 g burro chiarificato**
- **sale – pepe**

**PER LE GUANCE**
**Salate** le guance e rosolatele in una padella calda con un filo di olio.
**Mondate** le verdure, tritatele e soffriggetele in una casseruola con un filo di olio. Bagnatele con il vino rosso, quindi aggiungete le guance. Unite il brodo, un cucchiaino di pepe in grani e cuocete per circa 2 ore a fuoco basso. Lasciate raffreddare.

**PER LA MAIONESE DI NOCCIOLA**
**Fate** ridurre l'aceto a fuoco basso, finché non avrà raggiunto una consistenza sciropposa.
**Montate** i tuorli aggiungendo prima l'aceto, poi l'olio di girasole e quello di nocciola mescolati, a filo.
**Incorporate** alla fine la pasta di nocciole, mescolando con una spatola, e il succo di lime.

**PER LE PATATE**
**Pelate** le patate e tagliatele a fettine sottili. Conditele con sale, pepe e il burro fuso. Distribuitele in una pirofila, sovrapposte a strati ben serrati; cuocetele in forno a 160 °C per circa 1 ora. Fate raffreddare, poi tagliatele in cubi e rosolateli in padella.
**Filtrate** il fondo di cottura delle guance e fatelo ridurre leggermente aggiungendo una noce di burro.
**Servite** le guance con la loro salsa, la maionese e le patate. Guarnite a piacere con erbe fresche e cime di rapa scottate con aglio e olio.

# carni e uova

Vassoio delle scaloppine **Rosenthal**, posate **Sambonet**, fondo di tessuto **Designers Guild**; piatto bianco con bordo dorato della crema di castagne **Les-Ottomans**, fondo di tessuto **Dedar**.

## Scaloppine al Marsala

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**8 fettine di noce di vitello**
**200 g farina di riso**
**150 g brodo vegetale**
**100 g burro**
**80 g Marsala**
**alloro – timo**
**salvia**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Battete** leggermente le fettine di carne, in modo che abbiano tutte lo stesso spessore.
**Infarinatele** nella farina di riso, scrollandole dall'eccesso, e scottatele velocemente in una padella con un filo di olio, il burro, qualche foglia di timo e di salvia e 1 foglia di alloro.
**Condite** con sale e pepe e lasciatele riposare su un piatto, coperte con un foglio di alluminio.
**Riportate** la padella sul fuoco, eliminate le erbe, sfumate con il Marsala e aggiungete il brodo caldo. Lasciate cuocere a fuoco basso, aggiungendo una noce di burro per addensare la salsa; salate e pepate.
**Rimettete** le fettine in padella e terminate la cottura in pochi secondi, lasciandole insaporire nella salsa. Servite guarnendo con erbe fresche.

## Crema di castagne, burrata, tuorlo d'uovo e tartufo

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER LA CREMA DI CASTAGNE**
**1 litro brodo di pollo**
**400 g castagne fresche**
**1 porro**
**½ scalogno**
**½ bicchiere di vino Porto rosso**
**alloro**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER LA BURRATA**
**1 burrata da circa 250 g**
**panna fresca**

**PER IL TUORLO D'UOVO**
**4 tuorli**
**200 g Champagne**

**PER COMPLETARE**
**lamelle di tartufo bianco**
**prezzemolo**

**PER LA CREMA DI CASTAGNE**
**Incidete** le castagne con un taglietto sulla buccia e cuocetele in forno a 180 °C per 30 minuti. Sfornatele, mettetele in un sacchetto di carta per 10 minuti, poi sbucciatele.
**Tritate** lo scalogno e il porro, rosolateli in una padella con un filo di olio e una foglia di alloro, unite le castagne, sfumate con il Porto, fatelo evaporare e successivamente bagnate con il brodo di pollo ben caldo. Portate a cottura le castagne, quindi frullate, ottenendo un crema densa; aggiustate di sale e pepe.
**PER LA BURRATA**
**Frullate** il cuore della burrata senza la testa, aggiungendo della panna, se necessario, fino a ottenere una crema densa.
**PER IL TUORLO D'UOVO**
**Immergete** i tuorli nello Champagne e lasciateli marinare per circa 30 minuti.
**PER COMPLETARE**
**Accomodate** al centro di quattro piatti (possibilmente caldi) un tagliapasta di 8-9 cm di diametro e versatevi la burrata frullata; distribuite all'esterno del tagliapasta un anello di crema di castagne. Togliete il tagliapasta e sulla burrata adagiate delicatamente con un cucchiaio un tuorlo d'uovo marinato. Decorate con lamelle di tartufo bianco e foglioline di prezzemolo.

# Vitella in crosta, salsa al tartufo nero

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER IL BURRO ALLE ERBE**
- **300 g burro – 150 g pancarré**
- **30 g fondo di vitello – sale – pepe**
- **2 tuorli – ½ scalogno – senape**
- **1 mazzetto aromatico (aneto, prezzemolo, basilico, timo, rosmarino, maggiorana)**

**PER LE VERDURE**
- **4 pak choi – 2 cespi di radicchio**
- **1 mazzetto aromatico (salvia, rosmarino, timo e aglio)**
- **½ sedano rapa – vino rosso olio extravergine – sale**

**PER IL FILETTO**
- **4 medaglioni di filetto di vitello**
- **150 g fondo di vitello – 50 g burro**
- **1 scalogno – 1 tartufo nero**
- **1 erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo, aglio) – pepe olio extravergine – sale**

**PER IL BURRO ALLE ERBE**
**Montate** il burro in spuma, poi unite, pochi per volta, i tuorli. Versatevi a filo il fondo di vitello intiepidito, badando a non smontare il burro; aggiungete 1 cucchiaino di senape, il pancarré frullato con le erbe, lo scalogno tritato, sale e pepe. Stendetelo in uno strato di 4-5 mm, tra due fogli di carta da forno; ponetelo in freezer per 30 minuti.

**PER LE VERDURE**
**Tagliate** il radicchio per il lungo e rosolatelo in padella con un filo di olio e sale per 3-4 minuti, sfumate con uno spruzzo di vino rosso e spegnete.
**Scottate** i pak choi in acqua bollente salata, raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli e condite con olio, sale e pepe.
**Tagliate** il sedano rapa a tocchetti; scottateli in acqua bollente, scolateli e ripassateli in padella con un filo di olio e il mazzetto aromatico.

**PER IL FILETTO**
**Legate** i medaglioni lungo il bordo per tenerli in forma; salateli e pepateli. Scottateli su tutti i lati in una padella con un filo di olio per 2 minuti, con le erbe. Fate raffreddare. Metteteli in una placchetta, copriteli con un disco di burro alle erbe e infornateli a 230 °C per 5 minuti.
**Eliminate** il grasso dalla padella, unite 50 g di burro e rosolate lo scalogno tritato. Aggiungete il tartufo a cubetti e il fondo di vitello; riducete fino a ottenere una salsa.
**Servite** il filetto con la salsa e le verdure.

# Maialino, sedano rapa, salsa all'anice

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g pancetta di maialino**
- **200 g lardo – 200 g sedano rapa**
- **200 g cipolline borettane pulite**
- **120 g fondo di vitello – cime di rapa burro – rosmarino – timo salvia – anice stellato peperoncino – aceto bianco olio extravergine di oliva sale – pepe – aglio**

**PER IL MAIALINO**
**Tritate** il lardo con un pezzetto di aglio, le erbe aromatiche, pepe e una presa di sale. Massaggiate la pancetta con questo trito, posatela in una placca e infornatela a 160 °C per 40 minuti, quindi mettetela sotto il grill finché la cotenna non sarà dorata.

**PER I CONTORNI E LA SALSA**
**Tagliate** a metà le cipolline, cuocetele con 40 g di burro per 5-6 minuti, sfumatele con uno spruzzo di aceto, salate, coprite e cuocete per altri 5 minuti, aggiungendo a piacere un pizzico di zucchero.
**Sbucciate** il sedano rapa, tagliatelo a striscioline sottili e conditelo con olio, sale e aceto; lasciatelo riposare.
**Preparate** la salsa all'anice: scaldate il fondo di vitello con una stella di anice e servitelo sulla carne.
**Accompagnate** con 8 foglie di cima di rapa scottate in acqua bollente salata e poi saltate in padella con 1 spicchio di aglio e 1 peperoncino.

# dolci

Alzatina dei cannoli **Rosenthal**, fondo di tessuto e decorazioni **Dedar**; piatti della zuppetta di panettone **Bitossi Home**, cucchiaino **Sambonet**, decori **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

# Cannoli di ricotta

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**PER I CANNOLI**
**250 g farina 00**
**100 g vino bianco secco**
**25 g zucchero semolato**
**25 g burro**
**1 pizzico di sale**
**1 uovo**
**1 limone non trattato**
**2 litri olio di semi di girasole**
**PER IL RIPIENO**
**250 g ricotta**
**110 g zucchero a velo**
**80 g arance candite**
**40 g scaglie di cioccolato**
**1 pizzico di cannella**
**PER COMPLETARE**
**granelle assortite (pistacchi, nocciole, mandorle)**
**zucchero a velo**

**PER I CANNOLI**
**Impastate** la farina con lo zucchero, il sale, l'uovo, il burro morbido, la scorza grattugiata di 1 limone e il vino bianco, aggiunto a filo.
**Formate** una palla con la pasta, avvolgetela con la pellicola e fatela riposare in frigo per 2 ore circa.
**Stendete** la pasta allo spessore di 1-2 mm, usando possibilmente la macchina per tirare la pasta. Ricavate dei quadrati di circa 6-8 cm di lato. Posizionate gli appositi stampi cilindrici sulla diagonale dei quadrati e avvolgetevi la pasta facendo aderire uno sull'altro i due angoli opposti.
**Friggete** i cannoli in olio di girasole a 160 °C; scolateli su carta da cucina, lasciateli raffreddare, quindi sfilate i cannoli dai cilindri.
**PER IL RIPIENO**
**Amalgamate** tutti gli ingredienti fino a formare una crema omogenea. Trasferitela in una tasca da pasticciere e farcite i cannoli.
**PER COMPLETARE**
**Intingete** ogni cannolo in una granella a scelta e spolverizzate con lo zucchero a velo. Decorate a piacere con ciliegie candite.

# Zuppetta di panettone, cremoso all'arancia

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 12 ore di riposo

## INGREDIENTI PER 12 PERSONE

**PER IL CREMOSO**
**400 g panna fresca**
**200 g cioccolato bianco**
**30 g zucchero**
**50 g latte**
**2,5 g gelatina in fogli**
**3 arance non trattate**
**3 tuorli**
**PER LA ZUPPETTA DI PANETTONE**
**1 litro latte – 300 g panettone**
**PER COMPLETARE**
**12 fette sottili di panettone**

**PER IL CREMOSO**
**Ammollate** la gelatina in acqua fredda.
**Amalgamate** i tuorli con lo zucchero. Portate a bollore in una casseruola il latte con 70 g di panna e la scorza delle arance tagliata a strisce.
**Versate** il liquido caldo sui tuorli, mescolate, riportate sul fuoco e cuocete, sempre mescolando, fino a 84 °C.
**Fondete** il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde, quindi versatevi sopra la crema. Aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere nel composto. Quando la temperatura avrà raggiunto 35-40 °C, incorporate la panna rimasta, semimontata.
**Distribuite** la crema in stampi di silicone semisferici (ø 7 cm) e mettete in freezer per 8 ore.
**PER LA ZUPPETTA DI PANETTONE**
**Tagliate** il panettone a pezzi, immergeteli nel latte per 20 minuti. Frullateli ottenendo una crema; passatela al setaccio per renderla più vellutata.
**PER COMPLETARE**
**Togliete** i cremosi dal freezer 4 ore prima di servire, lasciandoli in frigo.
**Sformateli** e serviteli con la zuppetta e le fette di panettone leggermente tostate.

## Tortino al cioccolato, composta di papaya

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
più 3 ore di riposo
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 12 PERSONE

**PER IL TORTINO**
**165 g uova**
**120 g cioccolato fondente al 70%**
**100 g burro**
**100 g zucchero semolato**
**45 g farina**
**PER LA COMPOSTA**
**500 g papaya**
**60 g zucchero**

**PER IL TORTINO**
**Sminuzzate** il cioccolato e fatelo sciogliere in un recipiente a bagnomaria. Quando comincia a fondere, unite il burro a cubetti e amalgamate.
**Montate** le uova con lo zucchero. Togliete il cioccolato fuso dal fuoco e incorporatevi le uova.
**Aggiungete** per ultima anche la farina setacciata. Amalgamate e versate il composto in 12 stampini (vanno bene gli stampi multipli da muffin oppure gli usa e getta in alluminio) imburrati e infarinati. Lasciate riposare in frigorifero per 3 ore, quindi infornate a 190 °C per 7-9 minuti.
**PER LA COMPOSTA**
**Sbucciate** la papaya ed eliminate i semi, tagliate la polpa a cubetti oppure frullatela grossolanamente. Cuocetela in un tegame dal fondo spesso insieme con lo zucchero mescolando, a fuoco basso, per 30 minuti. Lasciate raffreddare.
**Sformate** i tortini e serviteli, tiepidi, accompagnandoli con la composta e spolverizzandoli a piacere con zucchero a velo oppure cacao.

## Soufflé ghiacciato al limone

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 1 ora
più 4 ore di riposo

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**150 g panna fresca**
**100 g cioccolato bianco**
**50 g zucchero**
**3 g gelatina in fogli**
**1 uovo**
**½ limone**
**latte**

**Montate** la panna non troppo soda e mettetela in frigorifero.
**Montate** l'albume a neve con 40 g di zucchero. A parte, montate il tuorlo con lo zucchero rimasto.
**Sciogliete** la gelatina ammollata e strizzata in 1 cucchiaio di latte caldo.
**Amalgamate** tutti i composti, mescolando delicatamente con una spatola, dall'alto al basso.
**Unite** la scorza grattugiata e il succo di ½ limone. Versate il composto in uno stampo tondo (ø 16-18 cm, h 4 cm) foderato con acetato, sul fondo e sui bordi, e livellatelo con una spatola. Mettete in freezer per almeno 4 ore.
**Sformate** il soufflé e adagiatelo sul piatto di portata.
**Temperate** il cioccolato bianco: fondetene a bagnomaria 70 g portandoli a 40 °C, quindi incorporate il resto del cioccolato, ridotto in grosse scaglie, e amalgamate fino a raggiungere 28-29 °C. Stendete il cioccolato temperato su un foglio di acetato a uno spessore di 2-3 mm. Ritagliate una striscia lunga quanto la circonferenza della torta e alta circa 3 cm. Quando il cioccolato si sarà in parte rappreso rimanendo tuttavia flessibile, applicatela facendo aderire la parte con il cioccolato intorno alla torta; quindi rimuovete l'acetato.
**Servite** decorando a piacere con meringhette e frutta fresca.

Alzata del soufflé ghiacciato e cucchiaini dei tortini **Sambonet**, piattini dei tortini **Ginori 1735**, decori **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

# carta degli abbinamenti

31 vini e 1 birra per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

**Pizza di scarola** pag. 94

Scegliete un bianco aromatico, sapido e minerale, come un **Riesling della Valle Isarco**. Il **2019** di **Strasserhof** ha attraenti profumi di pesca bianca e di albicocca. *17 euro. strasserhof.info*

**Ostrica e ravanello** pag. 99

Con il sapore iodato delle ostriche sta bene un bianco giovane, fruttato e minerale. Ottimo l'abbinamento con il **Collio Ribolla Gialla 2019** di **La Ponca**, cristallino ed elegante. *18,50 euro. laponca.it*

**Zuppa di pesce** pag. 103

Andrete sul sicuro optando per un'accoppiata classica con il **Cerasuolo d'Abruzzo**. Nel **Senzaniente 2019** di **Marina Palusci** troverete naturalità e scorrevolezza. *12 euro. olivetopependone.com*

**Pasta mischiata** pag. 107

Un Rosato del Sud sostiene il sapore deciso di questo piatto. Il **Salice Salentino Le Pozzelle 2019** di **Candido** è un negroamaro intensamente fruttato, da servire sui 12-14 °C. *8 euro. candidowines.it*

**Zucca grigliata** pag. 96

Il carattere aromatico di una **Malvasia** è l'ideale con le verdure dolci. La **Perticato Beatrice Quadri 2018** di **Il Poggiarello** è fruttata e agrumata. Servitela sui 10 °C. *12 euro. ilpoggiarello. fpwinegroup.it*

**Scampi alla pizzaiola** pag. 101

Un bianco morbido rispetta la delicatezza degli scampi e smorza l'acidità del pomodoro. Il **Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia 2019** di **Lunae Bosoni** è equilibrato e leggero. *13,50 euro. cantinelunae.com*

**Spaghetto allo zafferano** pag. 104

Ci sono abbinamenti che una volta provati sono indimenticabili. È il caso dei ricci con la **Ribolla Gialla 2012** di **Gravner**, che ha la complessità che serve per accompagnare anche le note dello zafferano. *59 euro. gravner.it*

**Risotto alle cime di rapa** pag. 108

Il carattere minerale e fruttato di un **Lugana** valorizza questo risotto dolce, agro e sapido insieme. Ci convince il **Monte Lupo 2019** di **Cobue** per i profumi tipici di fiori bianchi e agrumi. *12 euro. cobue.it*

**Mousse di avocado** pag. 96

Se volete valorizzare la consistenza cremosa del piatto, provate il perlage delicato di un **Franciacorta Satèn**. Quello di **Vigna Dorata** è morbido, con profumi di fiori e di miele. *22 euro. vignadorata.com*

**Sformatino di carciofi** pag. 101

Uno dei bianchi che sopporta il difficile abbinamento con i carciofi è la **Nosiola del Trentino**. Ci piace **Conzal 2018** di **Cavit** per la sua freschezza e i delicati profumi floreali. *12 euro. cavit.it*

**Crema di topinambur** pag. 105

Un rosso morbido e strutturato che tenga testa al gorgonzola e al cioccolato? Per noi è il **Valpolicella Superiore Brolo dei Giusti 2015** di **Cantina Valpantena**. *33 euro. brolodeigiusti.it*

**Rigatoni cacio e cannella** pag. 108

Il sapore speziato dei rigatoni trova nel **Syrah**, di pari qualità gustative, il suo rosso di elezione. Il **Desertico 2019** di **Mandrarossa** ci piace per il suo carattere siciliano. Servitelo sui 16 °C. *10 euro. mandrarossa.it*

**Fungo porcino e bagnetto verde** pag. 98

Una bollicina dell'Alta Langa è una buona scelta con antipasti e fritti. Ci piace l'**Oudeis Brut 2016** di **Enrico Serafino** per la sua intensità agrumata. *24 euro. enricoserafino.it*

**Cardi alla bagna cauda** pag. 102

L'abbinamento più tradizionale in Piemonte è con una **Barbera d'Asti** giovane e fresca, doti presenti in abbondanza nell'**Asinoi 2019** di **Carussin**, di beva irresistibile. *10 euro. carussin.it*

**Cappelletti in brodo** pag. 107

Per tradizione si accosta di solito un **Sangiovese Superiore di Romagna**. Va bene il **I Quattro Bastioni 2018** di **Poggio della Dogana**, succoso e territoriale. *12 euro. poggio delladogana.com*

**Linguine, sedano, limone e timo** pag. 110

Il gusto erbaceo e acido delle linguine ha bisogno di un vino di carattere. Provate con il **Poggi Alti** di **Santa Caterina**, un Vermentino macerato, ricco e iodato. *19 euro. santacaterina-sarzana.it* →

PER ACETO PONTI

# BONTÀ
## FA RIMA CON DENSITÀ

La linea Alta Densità Ponti affianca all'Aceto Balsamico di Modena IGP HD, la gamma di condimenti premium DolceAgro, tutti morbidi e armoniosi per dare alle vostre ricette un tocco gourmet.

Le ricette natalizie chiedono ingredienti pregiati e quell'aroma in più che rende speciali anche i piatti più semplici. Per le occasioni gourmet Ponti propone Alta Densità, una linea di prodotti premium, con una **consistenza cremosa** e un sapore morbido, armonioso e persistente. L'Aceto Balsamico di Modena IGP Alta Densità, con mosto cotto e pregiato aceto di vino Ponti, è impreziosito dall'affinamento in piccole botti di rovere e renderà unica anche la ricetta più veloce. DolceAgro di Mele Alta Densità, a base di aceto di mele e succo di mele 100% italiane, è ideale sui formaggi e sulle carni e può diventare l'ingrediente segreto di un cocktail pre dinner. DolceAgro di Ciliegie Alta Densità è un condimento realizzato con mosti aromatici, pregiato aceto di mele Ponti e profumato succo concentrato di ciliegie; squisito con il gelato e la panna cotta, è originale sulla carne. DolceAgro al Tartufo Alta Densità, prodotto con mosto cotto e succo di tartufo nero, è sublime con le uova, i formaggi cremosi e i primi. ● **WWW.PONTI.COM**

## RISOTTO ALLA PARMIGIANA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1,5 litri brodo di carne**
**320 g riso Carnaroli**
**80 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – 50 g burro**
**35 g DolceAgro al Tartufo Ponti in alternativa Aceto Balsamico di Modena IGP Alta Densità Ponti**
**30 g vino bianco**
**20 g scalogno**

**Tritate** lo scalogno e soffriggetelo in una casseruola con una noce di burro per 3 minuti a fiamma dolce. **Unite** il riso e tostatelo per 4 minuti, facendo attenzione a non bruciare lo scalogno; sfumate con il vino bianco a temperatura ambiente, lasciate evaporare e bagnate con il brodo bollente fino a coprire il riso.
**Regolate** di sale e portate a cottura, aggiungendo il brodo a più riprese e mescolando frequentemente.
**Togliete** il risotto dalla fiamma, coprite la casseruola con un coperchio e lasciate riposare per 1 minuto, quindi mantecate prima con il burro e poi con il parmigiano, lasciando il riso cremoso (se necessario, aggiungete una piccola quantità di brodo per emulsionare meglio la preparazione).
**Distribuite** il risotto nei piatti caldi, conditelo con il DolceAgro al Tartufo Ponti oppure con l'Aceto Balsamico di Modena IGP Alta Densità Ponti, guarnite a piacere con qualche piccola foglia di salvia e servite.

# carta degli abbinamenti

**Spezzatino di pesce** pag. 111

I profumi di frutti bianchi e di macchia mediterranea di un **Pigato** sono il meglio sul pesce con le zucchine. Il **2019** di **Maria Donata Bianchi** è sapido, persistente e territoriale. *19 euro. aziendaagricolabianchi.it*

**Sedano rapa** pag. 115

Partendo dalla salsa al vino dolce abbiamo scelto il **Secco 2017** di **Biava**, fatto con uva moscato di Scanzo, è intensamente aromatico e fresco, con profumi di ciliegie, salvia e spezie. *15 euro. aziendabiava.it*

**Guancia di manzo** pag. 119

Qui serve un rosso elegante e di struttura, come un Nebbiolo piemontese. Quello giusto per noi è il **Roero Bric Valdiana 2017** di **Giovanni Almondo** succoso, salino e complesso. *30 euro. giovannialmondo.com*

**Vitella in crosta** pag. 122

Scegliete un Sangiovese di media struttura, come un **Rosso di Montalcino**. Il **2018 di Tenute Silvio Nardi** ci piace per i profumi di frutti rossi e di erbe officinali e la scorrevolezza. *15 euro. tenutenardi.com*

**Branzino, funghi e cerfoglio** pag. 112

I secondi di pesce con i funghi hanno un grande alleato nello **Chardonnay**. Il **Blanc 2018** di **Tenuta Mazzolino** è strutturato e ricco, con profumi di frutta secca e tropicale. *22 euro. tenuta-mazzolino.com*

**Insalata cotta, salsa ai pinoli** pag. 116

Provatela con, una birra bianca, dal gusto morbido e avvolgente: per noi è la **9 Luppoli Belgian Blanche** del Birrificio **Angelo Poretti,** speziata e piena di carattere. *4 euro, conf. 3x33cl. birrificioangeloporetti.it*

**Scaloppine al Marsala** pag. 121

Scegliete un rosso vinoso, come un **Dogliani Superiore**. Il **Maioli 2018** di **Anna Maria Abbona**, che nasce da vigne vecchie, è pieno, caldo, con intensi profumi fruttati. *14,50 euro. annamariabbona.it*

**Cannoli** pag. 125

È un abbinamento che più tradizionale non si può, quello con un **Passito di Pantelleria**. Ci ha conquistato il **2017** di **Solidea**, per il suo carattere verace e il sapore inebriante di datteri, miele e uva passa. *25 euro. solideavini.com*

**Calamari ripieni di patate** pag. 113

Scegliete un bianco agrumato e balsamico del Sud Italia, come il **Greco di Tufo 2019 di Villa Raiano**, con un finale sapido che invoglia al calice successivo. *14 euro. villaraiano.com*

**Polpette di cicerchie** pag. 116

Accostate un **Metodo Classico Rosé**, come il **Farfalla Noir Collection Extra Brut** di **Ballabio**, un Pinot nero dell'Oltrepò, elegante, fruttato e molto tipico. *23 euro. ballabiowinery.it*

**Crema di castagne** pag. 121

Da provare l'abbinamento con il bianco leggermente aromatico e pieno di carattere **Nas-cëtta delle Langhe**. La **2019** di **Le strette** è sapida, con fresche note di agrumi e di erbe aromatiche. *14 euro. lestrette.com*

**Zuppetta di panettone** pag. 125
**Soufflé ghiacciato** pag. 126

È l'ora delle bollicine, ma dolci, aromatiche e a base di moscato: piacevole il **Fior d'Arancio Colli Euganei** di **Borin Vini e Vigne**, con profumi di zagara. *11 euro. viniborin.it*

**Baccalà mantecato** pag. 114

In Veneto il vino per il baccalà è il bianco **Vespaiolo di Breganze**, secco e di buona acidità. Il **Valvolpara 2018** di **Maculan** è tra i più interessanti della denominazione. *16 euro. maculan.net*

**Belga brasata all'arancia** pag. 118

In contrasto con le note acido-agrumate del piatto ci vogliono bollicine leggere e morbide, come nel **Valdobbiadene Tittoni Rive** di **Vidor Dry de La Tordera**. *11,50 euro. latordera.it*

**Maialino in porchetta** pag. 122

Uno dei vini che meglio si abbinano al maialino è il **Cannonau**. Il **Saccarè 2017** di **Roberto Pusole** è un fuoriclasse per eleganza, complessità e tipicità. *35 euro. cell. 3334047219.*

**Tortino al cioccolato** pag. 126

Va bene un vino rosso dolce e speziato, come il **Moscato Rosa Praepositus 2018** di **Abbazia di Novacella** che, con i suoi di caffè e frutti di bosco, è eccellente con i dolci al cacao. *25 euro. kloster-neustift.it*

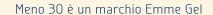
# i PRONTI
## Meno 30

Manca il tempo di cucinare?
Non rinunciare al gusto di un ottimo piatto di pesce sulla tua tavola.
Veloci, gustosi e sani.

8 minuti
nel microonde, in padella o in forno

www.menotrenta.it

Scopri i nostri prodotti e le nostre ricette, seguici su:

# MANI IN PASTA

La pirlatura è una fase di lavorazione fondamentale per gli impasti lievitati, che conferisce sofficità e una giusta alveolatura. Nell'industria e in molti laboratori viene fatta a macchina, ma non da Iper La grande I: qui si fa tutta a mano!

Per sfornare un pane fragrante ci vuole un buon panettiere. Per fare dolci, un pasticciere. Per fare il panettone? Gli esperti di Iper La grande i che dosano gli ingredienti, impastano, mettono in forma, lasciano lievitare per più di 20 ore, infornano e poi confezionano con le proprie mani, davanti ai vostri occhi. I panettoni firmati Iper La grande i non sono prodotti industriali, ma vengono preparati, come il pane, nei diversi punti vendita per garantirvi il massimo della freschezza. La lavorazione meticolosa non basta però a garantire la bontà: i panettoni «made in Iper» sono fatti a partire da **materia prima** di ottima qualità come burro italiano, profumati canditi di arancia senza solfiti, vera vaniglia del Madagascar, e per l'impasto non si utilizzano nè conservanti nè emulsionanti. Il risultato è delizioso e con solo venti giorni di scadenza, come i migliori panettoni dei grandi artigiani dei lievitati, ma con un prezzo davvero **incredibile**: solo 12.90 euro! Classico milanese oppure nelle versioni al cioccolato, o con solo uvette... è un dono di Natale fatto con il cuore e confezionato in eleganti scatole regalo. Per rendere la grande qualità accessibile a tutti. ● **WWW.IPER.IT**

IPER La grande

Dalla scelta delle materie prime fino al confezionamento finale, gli esperti di Iper La grande i seguono il rigido disciplinare che regola la produzione del panettone artigianale: solo burro e uova fresche, lievito madre, nessun aroma artificiale. In più, Iper seleziona le migliori materie prime e cura la lavorazione manuale con l'attenzione di un maestro lievitista.

# *Una cucina* CON LA BUSSOLA

Aveva ragione lui: la triglia sta bene col cavolo e i ricci con gli agnolotti. Antonino Cannavacciuolo ripercorre i suoi primi vent'anni da chef con una serie di piatti in cui gli azzardi di allora sono i successi di oggi

di FIAMMETTA FADDA

Servizio impeccabile per «Pasta e fiori con crema fresca di capra, crudo di seppia, bottarga di muggine, colatura di insalata di pomodoro» che aprono il menù dei piatti storici dello chef. Nella pagina accanto, Villa Crespi, la villa moresca sul lago d'Orta, costruita nell'Ottocento come luogo di vacanza, è circondata da un giardino ricco di essenze esotiche.

FOTO MATTEO CARASSALE

*Ci sono almeno cinque ragioni per affrontare la lista d’attesa per pranzare da Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi. Uno: sei sedotto dal suo dirompente effetto-simpatia televisivo. Due: sei un curioso del palato e vuoi vedere se a tanta popolarità corrisponde altrettanta bravura. Tre: hai voglia di smontarlo perché pensi che un cuoco dovrebbe essere sempre nella sua cucina anziché in quelle Da Incubo. Quattro: hai voglia di raccontare agli amici che ci sei stato. Cinque: sei un gourmet che lo segue e lo apprezza fin dall’inizio. Per Antonino Cannavacciuolo sono tutte ragioni ugualmente valide e considera questa variegata tipologia di ospiti come una sorta di grande famiglia per la quale mette in tavola la «sua maniera», che in questo strano 2020 è anche una riflessione sull’evoluzione dei suoi primi vent’anni di lavoro a Villa Crespi. Con alcuni punti fermi.*

### *Che la festa cominci*

«Andare al ristorante dev’essere una festa. Uno si deve sentire come a casa. Anzi, come quando a casa si faceva festa». Perciò per prima cosa lo chef mette l’ospite a proprio agio con un bel menù cartaceo in cui le portate si susseguono nell’ordine classico: dall’antipasto al primo piatto, al pesce, alla carne, procedendo dai sapori stuzzicanti a quelli strutturati, fino ad approdare sulle rive della dolcezza. Nell’alta cucina contemporanea esistono altri →

FOTO MATTEO CARASSALE, GIOVANNI TAGINI, GIACOMO BRETZEL

Gli «Scampi alla pizzaiola con acqua di polpo» è un piatto che esalta la freschezza dei crostacei crudi, come quello nella pagina accanto, in basso, dove gli scampi sono in «insalata liquida di riccia, stracciatella di bufala, trucioli di pane e acciughe». Sempre nella pagina accanto, in alto, una originale rivisitazione del risotto allo zafferano e uno dei fregi decorativi di Villa Crespi.

Due piatti che suggellano i vent'anni del percorso dello chef. La triglia, in diverse interpretazioni, è una presenza costante nella carta di Villa Crespi dal 2003; il piccione nella sua versione classica (nella pagina accanto) rappresenta l'omaggio dello chef alla Francia.

possibili percorsi, forse più intriganti, come spostare il primo piatto in fondo al menù o procedere a zig zag nella successione dei sapori. Antonino, cuoco di formazione classica, li conosce bene. Ma non è lì che cerca l'effetto wow.

### *L'inizio è stato duro*

Al suo ospite lo chef vuole innanzitutto parlare di sé. Raccontargli perché lui, napoletano verace, abbia sfidato il paese dei risotti e degli agnolotti con gli spaghetti e sostituito triglie, moscardini e vongole alle dominanti trote. Lo ha fatto per la prima volta nel 2002 con le «Pennette in casseruola con verdure di stagione, fondo di coniglio e tartufo nero», un azzardo appena perdonabile grazie alla salsa di stampo piemontese. «Ma allora nei ristoranti eleganti la pasta secca era più rara delle banane in Groenlandia». Poi però ha imparato a conoscere la gente del posto, gli anfratti del lago, le scorciatoie tra le colline, i tajarin, i cappelletti, il risotto al sugo dei tre arrosti e li ha studiati, imparati e adottati in un grande abbraccio partenopeo. Da cui sono emersi trasfigurati.

Gli ingredienti-simbolo sono quelli del Sud, di sapore e colore squillanti; le combinazioni sono audaci, spesso provocatorie, ma alla fine, con sorpresa del palato, sempre centrate; le cotture, con l'aiuto degli strumenti di ultima generazione, rispettose dell'integrità dei cibi, la leggerezza, a fine pasto, percepibile.

### *L'O di Giotto del sapore*

La «Pasta e fiori con crema fresca di capra, crudo di seppia, bottarga di muggine, colatura di insalata di pomodoro» della pagina di apertura potrebbe chiamarsi anche, sinteticamente, «Il golfo di Napoli incontra il lago d'Orta», secondo un modulo che ritorna in cerchi concentrici ma con declinazioni diverse a filo delle stagioni e degli anni, più essenziale, personale, riconoscibile. Sono ravioli, una bandiera della gastronomia piemontese, che punta a Sud. C'è la ricotta di capra ingentilita da una grattata di buccia di limone amalfitano. C'è il contrasto tra la cremosità della pasta ripiena e il crunch delle seppie crude. C'è la «colatura» calda di pomodoro. I sapori arrivano netti, riconoscibili, godibili, come succede quando la sapienza tecnica è al servizio della personalità degli ingredienti. Tra le provocazioni dell'inizio, poi diventate best seller, c'è il «Risotto allo zafferano», «un grande classico col quale puoi scherzare se ne rispetti i parametri assoluti». Lo scherzo consiste nel creare un triangolo gustativo tra la Lombardia, il Piemonte e il Tirreno in cui la sapidità della salsiccia di Bra si confronta con quella dei ricci di mare e la cremosità del risotto passa da protagonista a sostegno. È questo l'effetto wow che cerca lo chef. →

> *«L'Italia è la mia America. Cucinare bene è il mio modo di dare un sapore alle nostre chiese, ai nostri paesaggi, alla nostra arte»*

un'icona della grande cucina francese e l'omaggio di Cannavacciuolo alla nazione dove ha appreso il rigore. Al centro, il petto del piccione avvolto nel lardo, ai lati le coscette alla milanese, il pâté adagiato sul pan brioche, la scaloppa di foie gras spruzzata di grue di cacao, le pennellate di salsa al Banyuls, il vino dolce della contea di Roussillon. Un piatto sontuoso per ricordare quel cuochetto giovane e determinato che nel 1999, a ventiquattro anni, appena conclusa una scommessa col destino entrando in Villa Crespi, nei giorni di libertà partiva per imparare dai grandi maestri, da Antoine Westermann a Marc Veyrat. Adesso succede il contrario: i cuochetti giovani e ambiziosi fanno la fila per andare da lui. «Un altro cerchio completato», dice Cannavacciuolo.

*«Fin da bambino mi piacevano gli accostamenti azzardati. La nutella con le olive, per esempio. Oggi abbino chantilly e taggiasche. Favoloso!»*

### *Bufera marina sul lago*

Ci sono due tipi di cuochi. Ci sono quelli che rispettano i prodotti, si procurano il meglio e si ritengono soddisfatti, e ci sono i cuochi-food-hunter, che vorrebbero avere la mappa aggiornata dei produttori più maniaci e segreti di ogni angolo d'Italia. Tonino è uno di questi. Chiedetegli chi coltiva le migliori mele annurche, le cime di rapa più croccanti, i pomodorini più profumati. Provate a parlargli dei cannolicchi, delle ricciole, delle lumachine di mare che ha portato dove negli anni Novanta c'erano solo qualche astice e il baccalà del venerdì. Lui esige che il pesce abbia ancora la fragranza del mare e non c'è fornitore che possa ingannare un cuoco di Vico Equense, figlio di un cuoco di Vico Equense, con la casa sul mare di Vico Equense. Poi lo tocca, lo accarezza, lo interroga per capire come vuol essere cucinato. Lo scampo, sinonimo del mare di Sicilia, vuole restare crudo. Allora, la mano procede leggera. Per questi «Scampi alla pizzaiola», tra i ricordi di ragazzo ha ritrovato l'acqua di polpo che si vendeva per le strade di Napoli con una fetta di limone, che qui diventa un'acqua di pomodori. A lato, la scossa di sapore di un cucchiaio di bisque ottenuta dalle chele gratinate. L'effetto è quello di una gita al mare ricreata in un piatto. Che diventa un picnic gustativo nella campagna di Vico Equense se gli scampi nuotano in una «Insalata liquida di riccia, stracciatella di bufala, trucioli di pane e acciughe».

### *France, je t'aime*

Che piatto scegliere la prima volta che si viene a Villa Crespi? «Il piccione», dichiara senza esitazione lo chef. Al centro del Menù dei Vent'anni, e in carta, è

### *Le nuove «colature»*

Ci sono casi in cui cuoco e prodotti si affrontano a viso aperto. Metti una provola affumicata e una triglia di scoglio. Allora tocca allo chef decidere quando lasciarli alla loro naturale perfezione e quando andare alla ricerca della loro essenza per addomesticarli. Antonino lo fa con una nuova generazione di «colature». Un'insalata riccia o un ciuffo di pomodorini, conditi e appesi, diventano un'acqua profumata; una provola, scaldata in un bagnomaria, si trasforma in latte che sa di fumo. Sapori quasi astratti, quasi privi di calorie come la ricetta con le lacrime rosse della pelle scottata della triglia, o l'incontro tra la stracciatella di bufala e l'acciuga. Piccoli capolavori di equilibrio continuamente rivisitati. E pensare che sono nati all'inizio del 2000, quando il formaggio col pesce sembrava un insulto al buon gusto e ai gusti buoni.

### *Gran finale in dolcezza*

Nell'alta ristorazione, il dessert costituisce un capitolo a sé. Cambia la coreografia, cambia il ritmo, cambia il mood. È l'ingresso nel paese delle meraviglie, come insegnano i grandi pâtissier francesi, come era per Cannavacciuolo da bambino. Da lui si svolge a puntate ben calibrate: un predessert acidulo per rinfrescare il palato; un dessert centrale complicato come un fuoco d'artificio, un gran finale di squisitezze «mignon, mini mignon e mini mini mignon». Questo qui accanto del 2013, intitolato «Con...si...stenze...», è un intreccio di sfere, spume, frutta, gelée. E abbatte ogni difesa. ■

FOTO GIACOMO BRETZEL

Sfere, spume, frutta e gelée compongono il dessert «Con...si...stenze...», del 2013. Nella pagina accanto, uno scorcio dei tavoli della veranda affacciata sul giardino con confortevoli poltroncine e un vivace gioco di colori.

1. *Prima tappa: Sicilia*

**ARSURA... ESPOSTO A SUD 2018**
**AGRICOLA GIAMMALVO**
Prima annata, da uve zibibbo e grillo di un vigneto situato a Mazara del Vallo, una collina dalla quale la vigna discende fino a lambire la spiaggia. È così enfatizzata la componente sapida e minerale che rende questo vino perfetto con il nostro antipasto Scampi di Sicilia alla pizzaiola, acqua di polpo.

# COMPAGNI *di viaggio*

**Cinque vini scelti per valorizzare le portate principali del nuovo menù invernale di Villa Crespi. Cinque tappe di un «Itinerario» di gusto e sentimento che tocca l'intera penisola**

illustrazione **LUCA DE SALVIA**

## 5. *Quinta tappa: Emilia-Romagna*

**RUBACUORI CENTESIMINO**
**PODERI MORINI**

Vino rosso passito da uve stramature, è intenso e persistente con una dolcezza mai eccessiva e bilanciata perfettamente dall'acidità. Finale setoso con una vellutata nota di spezia che ritrova perfettamente la complessità della parte erbacea, piccante e acidula del nostro dessert Lampone, gelato al lievito madre, rafano.

## 2. *Seconda tappa: Marche*

**GAIOSPINO FUMÉ 2016**
**FATTORIA CORONCINO**

Un Verdicchio in purezza prodotto in versione «fumé» soltanto nelle annate eccezionali, che ricorda gli Chardonnay di Borgogna. L'affinamento in barrique per 24 mesi, atipico per il Verdicchio, consente al vino di esprimersi in tutta la sua potenza conservando freschezza e mineralità, secondo le caratteristiche più peculiari del vitigno. Ideale con la succulenta cremosità del primo piatto storico dello chef, Linguine di Gragnano, calamaretti, salsa al pane di segale.

## 3. *Terza tappa: tra Toscana e Liguria*

**PERMANO 2017**
**TERENZUOLA**

Blend di uve in cui accanto al 50% di vermentino troviamo percentuali di trebbiano, malvasia, albarola, albana, durella e verdello. Viti vecchie, sottosuolo sabbioso e calcareo, vendemmia manuale posticipata leggermente, breve macerazione sulle bucce, affinamento del vino in vasche di acciaio per otto mesi: il risultato nel bicchiere è di spiccata mineralità, frutta bianca, note erbacee, affumicate e balsamiche di macchia mediterranea, perfette per Triglia, cavolo nero, provola affumicata.

## 4. *Quarta tappa: Veneto*

**VALPOLICELLA SUPERIORE 2015**
**MARION**

Da uve raccolte a mano tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre; una parte viene subito pigiata, l'altra invece viene raccolta in casse e riposta ad appassire per circa 40 giorni. I vini ottenuti riposano separatamente per 30 mesi, per poi essere assemblati e imbottigliati. Di sorprendente eleganza, con note di frutta a bacca rossa e bacca nera, e spezia. Si accompagna ottimamente alla nota ferrosa e robusta, assecondando la parte più delicata e dolce di un grande secondo di carne, Piccione, fegato grasso al grue di cacao, salsa al Banyuls.

**MASSIMO RAUGI**
RESTAURANT MANAGER

Doveva fare l'interior designer o il traduttore, invece ha seguito le sue radici (il nonno aveva una rosticceria) ed è ora tra i protagonisti della squadra di Villa Crespi. Sommelier e maître, il migliore d'Italia secondo *Le Guide de L'Espresso*, annovera nel suo curriculum anche la vicedirezione del Ritz di Parigi. «Itinerario» è solo uno dei quattro percorsi di degustazione ideati da Raugi. Tra questi meritano in particolare «Itinerario green» con vini naturali, e «Grandi vini» con etichette molto prestigiose.

# Caro chef SEI GRANDE

JOIN ZOOM MEETING

**Un cuoco stellare (e stellato) e un gigante buono come nelle favole. I messaggi di Antonino Cannavacciuolo (cuciniamo con l'anima pulita, proteggiamo i piccoli produttori, stiamo con la famiglia) arrivano tutti, dritti dritti al cuore (anche se eravamo su Zoom)**

di **MADDALENA FOSSATI**, foto da Zoom **ROBERT HOLDEN**

Partiamo da un fatto: non ci siamo potuti vedere da vicino Antonino Cannavacciuolo e io, ma solo via Zoom. Il motivo lo potete intuire dai suoi occhi lucidi e dallo sguardo affaticato. Comunque come sempre, si è rivelato generoso e buono come quei giganti sempre pronti a difenderti nelle fiabe. È una giornata mogia sul lago d'Orta. Ma Antonino è un leone in gabbia nel suo salotto di casa con un albero di Natale alle sue spalle che ti fa venire voglia di panettone e regali, tanta voglia, soprattutto quest'anno. «Mio figlio Andrea comincia con largo anticipo a contare i giorni che separano dal giorno fatidico. Lo senti per la casa dire: "Alexa, quanto manca?". Non a caso è la festa dei bambini. È la loro felicità. Da piccolo era un momento speciale, la festa delle feste, e poi ora è così per la famiglia che mi sono creato io. La mattina del venticinque si scartano i regali e posso dirvi che sembra di stare in un negozio di giocattoli. Poi c'è un amico che ci dona sempre qualcosa da costruire con viti e pinze, così io mi passo quelle quattro ore impegnato nel bricolage. Secondo me si diverte... da una parte lo ringrazio, dall'altra lo insulto sottovoce, ma dona ai miei figli sempre giocattoli sani, di legno, pensati con affetto. E poi la sera della Vigilia, anche se si dovrebbe mangiare in "bianco", cucino il ragù napoletano perché i ragazzi ne vanno matti, una bella pizza di scarola, un po' di salmone affumicato». È strano parlare su Zoom, allo stesso tempo l'atmosfera con Tonino, come lo chiamano gli amici, si fa semplice, affettuosa, diretta. Sarà l'epoca che stiamo vivendo, sarà che tutto è più intenso in questa quasi fine anno 2020. Eppoi siamo così abituati a vederlo in video, visto che è il cuoco più presente nella televisione italiana, che ti sembra di averlo avuto seduto nel tuo salotto da sempre. Dopo cinque edizioni di *MasterChef* (la decima riparte il 17 dicembre alle 21.15 su Sky Uno), sette edizioni di *Cucine da incubo* (in onda dal 2013) e il nuovo format *Antonino chef Academy* dall'anno scorso, diciamo che lo chef si è visto molto sul piccolo schermo ma ha una caratteristica peculiare quanto unica: non ti stufa mai. È amato da tutti, o quasi, penisola intera, isole comprese, del resto lui, campano trasferito in Piemonte per amore della sua Cinzia, la moglie, è emblematico dell'unità del nostro Paese. «Non saprei dirti perché succede questo miracolo, forse perché, per carattere, sono sorridente, non mi sono mai messo su un piedistallo. Cerco sempre di aiutare chi ha bisogno, di lavorare in squadra, di parlare al plurale e poco al singolare. È vitale valorizzare chi ti sta vicino... E poi forse aiuta il mio fisico imponente che ricorda Bud Spencer, il mio eroe da bambino, a cui mi paragonano spesso. Quando c'erano lui e Terence Hill per me si fermava l'orologio. Il venerdì c'erano loro e punto». Te lo immagini Tonino da →

Momenti dell'intervista via Zoom con lo chef Antonino Cannavacciuolo nato a Vico Equense il 16 aprile 1975. Il suo ristorante a Villa Crespi di Orta San Giulio (NO) ha due stelle della guida Michelin dal 2006.

bambino, lui classe 1975, appassionato dei super eroi dell'epoca. «L'importante è dare sempre il massimo e ascoltare chi poi ti dice che puoi fare di più o in qual direzione andare». Già, la direzione, la linea dell'orizzonte che guarda sempre con la sua attitudine bonaria che trasmette anche al cibo.

«Quando affermavo che quando sei arrabbiato non devi cucinare, mi rimproveravano con un "ma che dici?". Il cibo parla, oggi in tanti sostengono questa cosa. Se la tua anima è pulita trasmetti gioia nel piatto. Molti anni fa, mi capitò un episodio che mi fece riflettere. Andai a trovare i miei genitori a Napoli. Ero sotto stress ed ero felice di tornare nella mia terra. Dovevo scendere a ricaricarmi e mi recai dal mio macellaio, che mi diede tre costate di carne paesana, una delle più buone della mia vita. Dopo tre o quattro giorni, quando dovevo ripartire, comprai la stessa identica carne e la riportai a casa, ma non aveva lo stesso sapore, perché il mio stato d'animo era diverso. Le emozioni e il cibo sono collegati dal cuore».

## *La cucina è anima*

«E lo stato d'animo vale anche per quando cuciniamo. A Villa Crespi per me è importantissimo mettere i clienti a loro agio, nei primi venti minuti si gioca tutto. Arrivano stanchi dal viaggio in auto, e noi li accogliamo, ci prendiamo cura di loro, in poco tempo si crea un rapporto. Sono onde positive che arrivano. In cucina c'è la diceria che se a un tavolo capita qualcosa, poi succederà tutto lì durante la serata. Si sbaglierà la distribuzione dei piatti, si verserà l'acqua al contrario. Per fortuna capita raramente. Succede a tutti di fare degli errori, ma se sbaglio lo faccio con il cuore, ve lo assicuro, cercando sempre di dare il meglio del meglio. Provo sempre a spostare l'asticella, a puntare alla perfezione. Voglio che i miei ragazzi in cucina stiano bene, perché mettere le persone in grado di lavorare in modo confortevole significa avere il massimo». È appassionato Cannavacciuolo, come lo vediamo in televisione, ed è incredibilmente a suo agio e naturale anche davanti all'occhio del computer. Una situazione surreale, dove però traspare comunque una grande anima.

## *L'importanza dei giovani*

«Il compito di un cuoco è far crescere i giovani, che sono la cosa bella, il futuro. È anche lo scopo di *Accademia*, che ho voluto tantissimo (il programma televisivo dove lo chef insegna ai giovani che va in onda su Sky Uno e TV8), ma questo lavoro al ristorante lo facciamo da vent'anni. Il vincitore sta lavorando da me e posso garantirti che quel ragazzo avrà un luminoso futuro. Con i ragazzi ci vuole bastone e carota, una guida e un rimprovero, ma in generale mi piacciono le persone buone come Simone Corbo, il mio sous chef, una persona che non conosce la cattiveria. Al di là del lavoro, è un uomo speciale, è nato senza malizia. Pochi sono come lui. Senza cattiveria e con il carattere puoi fare solo il cuoco, c'è bisogno di un'anima pulita perché sfiora i punti più vulnerabili». E le donne chef? Dove sono le donne... Mi dice che la cucina è donna, che Antonia (Klugmann) è molto brava, che un tempo in Italia le tre stelle erano donne come Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri, o ancora Nadia Santini. «La prima persona che mi ha fatto innamorare della

# *La brigata*

**DA SINISTRA A DESTRA**

Pascale Pierfederico (pastry chef), Gianni Bertone (capo partita dei primi piatti), Gabriele Tratzi (sous chef), Lo Khairo (plongeur), Salvatore Gaiati (commis garde manger), Simone Corbo (sous chef), Giorgio Fiondi (commis garde-manger), lo chef Antonino Cannavacciuolo, Gianvito Riccio (demi-chef secondi piatti), Giuseppe Buondonno (demi-chef antipasti), Andrea Romano (capo partita secondi piatti), Roberto De Santis (demi-chef pasticceria), Ludovica Granata (commis di pasticceria), Fabrizio Nicoletta (commis garde-manger), Gianvito Gaglio (demi-chef primi piatti), Godi Kabir (pastry chef), Stefano Kyntherland (capo partita garde-manger), Gabriele Bertolo (commis secondi piatti) e Gianluca Cicco (commis garde-manger). **La foto è stata scattata in epoca pre-Covid.*

«*Mettiamo meno veleno nelle cose, perché non porta nulla di buono. Stiamo più con i figli e guardiamo meno televisione*»

FOTO DELLA BRIGATA AL COMPLETO AL LAVORO SUL SET DEL MASTER DI CUCINA DE *LA GAZZETTA DELLO SPORT* **REMO DI GENNARO**

cucina è stata mia nonna. Cucinava e io giocavo accanto a lei. Poi, certo, mia mamma, e quando facciamo i grandi ritrovi di famiglia sono le donne a cucinare, le mie zie... Sogno di avere una brigata composta da donne, ma mi arrivano poche richieste da ragazze. La parte rosa della mia vita è importante (anche perché lo chef ha nel suo staff parecchie giovani donne come Stefania Siani, il suo braccio destro, e Giusi Battaglia, la sua responsabile della comunicazione che vedete qui a sinistra, bionda, vicino a Monica Oggioni di *La Cucina Italiana*, con la mascherina) e se devo andare a cena dove ha cucinato un uomo o una donna, vado da una donna. La cucina resta un gesto materno».

### *Il ruolo del cuoco*

«I cuochi sono diventati più visibili grazie alla televisione, il nostro ruolo si è ampliato. Parliamo di prodotti, di piccoli produttori. Per capire bene come lavora la gente basta guardare le loro mani. Riconosci subito quelle che hanno dato la vita intera per creare del buon cibo. E noi cuochi dobbiamo averne rispetto e aiutare, e contribuire a salvare la biodiversità.

Se cuciniamo un solo tipo di patate, per esempio, rischiamo che scompaiano poco alla volta tutte le qualità, le tante che abbiamo nella nostra terra. Dobbiamo difendere i piccoli produttori insieme ai consumatori. Quando giravo la trasmissione *Cucine da incubo*, m'imbattevo in ristoratori che non conoscevano il loro territorio. Perché devo andare chissà dove a cercare i prodotti quando ce li ho accanto? Se lavori con i vicini abbassi il food cost, proteggi una cultura, fai meno passaggi, meno vaschette, meno frigoriferi, il cibo arriva più integro e buono sulla tavola. La domenica andiamo a fare le gite fuori porta (quando si potrà) a cercare prodotti per la dispensa, del buon aglio, del buon olio, delle cipolle, compriamo la base e ritroviamo gli odori e i sapori che hanno accompagnato la nostra vita. Poi, certo, se un prodotto lo fanno bene solo in Australia posso pure andare là a prenderlo, ma è un'eccezione». E poi c'è l'Unesco, la nostra impresa, dove Tonino è un ambasciatore. «Ce lo meritiamo un riconoscimento così importante, ma dobbiamo fare sistema per arrivarci. Ricordo quando viaggiavo in Francia. Se si parlava con un produttore di vino e chiedevi com'era quello del suo vicino ne diceva sempre bene, anche se era imbevibile. Invece noi per anni siamo stati a nasconderci le ricette per gelosia. Oggi però va meglio, se chiamo Pino (Cuttaia) mi dice in un attimo a chi mi posso rivolgere per un prodotto, oppure Mauro Uliassi. Ci si dà una vera mano. L'Unesco può aprire ancora di più l'Italia al mondo e aiutarci a difendere e proteggere la nostra cultura. Non mi piace vedere ristoranti con il tricolore che poi non usano prodotti italiani, per avere questo riconoscimento ci dovrebbero essere delle regole». Siamo in Zoom da quasi un'ora. Antonino non dà segni di cedimento. «I nostri ristoranti devono avere prodotti italiani quanto quelli giapponesi hanno solo i loro». Mi tengo un'ultima domanda: chef, cosa diciamo agli italiani per questo Natale così particolare?

«Prendiamo la vita con meno amarezza. Abbiamo alle spalle un anno difficilissimo, cerchiamo di sdrammatizzare, di mettere meno veleno nelle cose, meno male sul male perché non porta a nulla di buono. Prendiamo le cose come nel film di Roberto Benigni *La vita è bella*. In un momento durissimo come quello della guerra, un padre fa sembrare al figlio che l'orrore è una festa. Prendiamo spunto da lì, stiamo più con i figli e guardiamo meno televisione. Il virus così passa prima. I figli sono puri. Non hanno malignità». Invitarci a non guardare la televisione, lui che gira tre programmi all'anno, è un atto di pura generosità. Grazie Antonino, anzi Tonino, sei un grande. Buon Natale a tutti. ■

LA CUCINA ITALIANA
PER DISNEY
IL DONO PIÙ
BELLO
© Disney
© Disney
© 2020 MARVEL
© Disney - © & ™ Lucasfilm Ltd. - © 2020 MARVEL

Per il Natale 2020, Disney ha creato un **cortometraggio** di tre minuti intitolato ***Una famiglia, infinite emozioni***. Racconta il legame speciale tra una nonna e la sua nipotina; coprotagonista è un peluche di Topolino, regalato alla nonna da suo padre e passato poi alla nipote, un tenero anello di congiunzione tra passato e presente. Rimesso a nuovo dalla nipotina, diventa il simbolo dell'importanza degli affetti. Disney è da sempre una presenza molto familiare durante le feste natalizie: i film visti tutti insieme sprofondati sul divano o i giocattoli con i beniamini del cuore scartati sotto l'albero sono ricordi condivisi ormai da intere generazioni. Questo Natale Disney dà vita alle storie e ai personaggi più amati dei mondi Disney, Pixar, Marvel e Star Wars in prodotti innovativi di oltre cento categorie, dai giocattoli all'abbigliamento, alla gioielleria, al mondo dei servizi tecnologici e ai beni di consumo e offre l'opportunità a chi acquisterà un prodotto Disney, Pixar, Marvel e Star Wars di partecipare al **concorso** nazionale valido dal 6 novembre all'8 gennaio: in palio esperienze uniche per tutta la famiglia. La campagna Disney di Natale «Una famiglia, infinite emozioni» include il peluche di Natale Topolino Vintage in Edizione Limitata e celebra la collaborazione con Make-A-Wish®, nata per aiutare la fondazione a esaudire i desideri di bambini affetti da malattie gravi. Per ogni peluche di Topolino Vintage venduto tra il 9/11/20 e il 29/4/21, giorno del World Wish Day®, Disney donerà a Make-A-Wish® il 25% del ricavato.

**WWW.EMOZIONIDISNEY.IT**

**PER FESTEGGIARE LA BEFANA IN FAMIGLIA...**
**scegli per i tuoi bambini il magico mondo Disney delle calze della Befana di Zaini**

Le calze Zaini infatti contengono snack golosi, sorprese irresistibili e la garanzia del miglior bilanciamento nutrizionale: le merende della linea Crokki di Zaini, infatti, forniscono un basso contenuto di zuccheri e un alto apporto di fibre. I disegni e i colori delle calze, e l'attesa delle sorprese creano quello straordinario effetto magico che ogni Epifania porta con sé; i bimbi vi troveranno rappresentato il magico mondo Disney, con i loro personaggi preferiti, dalla romantica Elsa di *Frozen* agli avventurosi Avengers, dagli adorabili Topolino, Minnie e Paperino alle intramontabili Principesse. E c'è anche una calza che rappresenta tutti i cuccioli protagonisti dei grandi successi Disney, dagli *Aristogatti*, *Bambi*, *Dumbo*, *La carica dei 101*, *Il Libro della Giungla* al *Re Leone*.

# IN DIRETTA DAL BISTROT

Via Zoom nei ristoranti prêt-à-manger di Cannavacciuolo, dove il cuoco e il bartender ci hanno insegnato da remoto le loro ricette più richieste

## a Torino

**Nei piatti si gustano armonie Nord-Sud dosate con tale naturalezza che gli estremi sembrano uniti da sempre. Mentre l'ambiente, creato con le regole del feng shui, rasserena lo spirito**

Siamo nella capitale sabauda, d'autunno. Zucca, funghi, castagne sono alla ribalta in tutte le cucine di tradizione. Ma al Bistrot Cannavacciuolo, una stella Michelin, lo chef Nicola Somma sceglie le cime di rapa per dare carattere ai suoi tubetti cacio e pepe con ricci di mare, un piatto simbolo del locale.

Sulla carta l'abbinamento è curioso, ma all'assaggio la fusione dei sapori è vibrante, piena di verve. «Il cacio e pepe ha un gusto molto marcato», dice Somma. «Il riccio di mare mi serve per sgrassare il palato e dare freschezza al piatto, in contrasto con la cima di rapa che rilascia un po' di amaro ed è croccante. E anche la stagionalità, a cui tengo molto, è salva, con due ingredienti tipicamente autunnali».

Somma ha lavorato per tre anni al fianco di Antonino Cannavacciuolo a Villa Crespi prima che lo chef gli chiedesse di sovrintendere alla cucina del suo avamposto torinese. Nativo della Campania, di Gragnano, Somma ha creato una serie di piatti nei quali intreccia sapori del Nord e del Sud, dando libero spazio al suo estro personale in perfetta sintonia con la filosofia di Cannavacciuolo. JACLYN DEGIORGIO

Pino Savoia, direttore del Bistrot Cannavacciuolo di Torino. In alto, la sala da pranzo del locale (una stella Michelin), che si trova in zona Gran Madre, ai piedi della collina.

RECORDING...

### Cacio e pepe con ricci di mare e cime di rapa

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 280 g pasta tipo tubetti
- 100 g cime di rapa
- 80 g ricci di mare freschi puliti
- 80 g pecorino grattugiato
- 2 spicchi di aglio pelati
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe nero e bianco

I tubetti di Gragnano cacio e pepe, ricci di mare e cime di rapa del Bistrot Cannavacciulo di Torino sono sempre serviti con qualche foglia di melissa.

# a Novara

**Ricavato in parte all'interno del Coccia, uno dei più importanti teatri di tradizione e cuore culturale della città, un locale vintage per una sosta di gusto oppure per un drink. Da rifare subito a casa**

Caffè Coccia, 1959, una stella Michelin. Ci sono voluti sessant'anni per riconquistarla, grazie al lavoro della squadra che Antonino Cannavacciuolo ha scelto per il suo Café & Bistrot di Novara. Alla guida delle **due cucine** (una serve il café, l'altra il bistrot) c'è Vincenzo Manicone, arrivato da Villa Crespi, e al bancone Maurizio Sironi, bar manager o barista, come preferisce farsi chiamare.

La serranda si alza alle 7.30 per la colazione (tutte le brioche e i lievitati sono realizzati quotidianamente nel loro laboratorio di appoggio) e si chiude in tarda serata dopo aver accolto chi esce dalla sala del Teatro Coccia, con cui il locale è direttamente collegato, solo una porta a vetri nel foyer li separa.

Due cucine, **due brigate**, venticinque persone che lavorano in sinergia e che si sentono (e sono) parte di una grande famiglia.

La cucina del Bistrot è frutto delle contaminazioni Nord-Sud. «Il risotto non manca mai in carta, è uno dei nostri cavalli di battaglia, un omaggio alla città di Novara», dice Vincenzo. Uno su tutti, quello con pomodoro giallo al forno, scampi siciliani crudi, cipolla tostata in forno e polverizzata e maionese preparata con il brodo di gusci di scampi ridotto ed emulsionato in crema (lo vedete qui in basso). ANGELA ODONE

A sinistra, Vincenzo Manicone, chef del Cannavacciuolo Café & Bistrot e una delle sale del Café. Sotto Riso, pomodoro giallo al forno, scampi Sicilia e cipolla tostata.

RECORDING...

## Omaggio a Depero

**Impegno** Facile
**Tempo** 10 minuti

**INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL**

- 2 cl grappa Nonino (o di grignolino)
- 1,5 cl Mr. Three & Bros Falernum (in alternativa orzata o sciroppo falernum)
- 1 Campari Soda
- rosmarino – lime
- ghiaccio tritato

Buongiorno Maurizio! Sono pronta per preparare il tuo drink, Omaggio a Depero.

Bene Angela! Oltre agli ingredienti della ricetta serviranno un barspoon (un cucchiaino lungo), un tumbler e un misurino.

Ho tutto! Inizio a versare 2 cl di succo di lime? Io l'ho già spremuto e filtrato.

Bene. Io lo spremo direttamente nel bicchiere. Poi uniamo il Falernum e la grappa.

Io uso la Nonino Riserva invecchiata otto anni e il Mr. Three & Bros Falernum.

Dosa tutto con cura e versalo a mano a mano nel bicchiere.

Se a casa non si ha il jigger, come misurino si può usare quello dello sciroppo.

Ecco, ho dosato e versato tutto nel bicchiere. Ora mescolo delicatamente, poi lavo bene la bottiglietta del Campari Soda.

Riempi con ghiaccio tritato fino a 1-2 cm sotto il bordo del bicchiere. Poi stappa il Campari Soda.

Ci sono, avvicino bene la bottiglietta al bicchiere e... Uno, due e tre!

Il movimento deve essere rapido e la bottiglietta va infilata bene in fondo.

Completiamo con un rametto di rosmarino, una fetta di lime e, a piacere, una cannuccia di carta.

Ecco il mio cocktail! Grazie per avermelo insegnato. Evviva!

Maurizio Sironi consiglia di accompagnare questo cocktail con una focaccia alle olive oppure con fettine di pane casareccio tostate, condite con un filo di olio e un pizzico di sale.

# IL DESSERT SI CAMBIA COSÌ

Sulla tavola natalizia di quest'anno, accanto ai dolci della tradizione, perché non preparare qualcosa di nuovo? Perché non provare a immaginare un dessert più **personale** con cui stupire tutta la famiglia? Il tiramisù è un grande classico ma lo si può trasformare per l'occasione arricchendolo dei sapori dell'inverno, come le nocciole, e con l'aroma del maraschino. Anche reinterpretato, rimane comunque un dolce storico, con cui ripercorrere un pezzo della nostra tradizione gastronomica e dei sapori di una volta: dal 1905 Matilde Vicenzi produce ancora oggi biscotti, pasticcini e amaretti con le ricette di un tempo. E per i suoi Savoiardi Vicenzovo continua a usare solamente uova, farina e zucchero in una **formula perfetta** per reggere la bagna al caffè e conservare una consistenza cremosa e compatta. Materie prime sceltissime, più di un secolo di storia e di ricerca alle spalle: chi altri potrà sfornare un savoiardo più buono per i vostri dolci?

**WWW.MATILDEVICENZI.IT**

## TIRAMISÙ PRALINATO ALLE NOCCIOLE

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**300 g Savoiardi Vicenzovo**
**300 g mascarpone**
**170 g zucchero**
**60 g di nocciole tostate**
**20 g di cacao**
**3 uova**
**caffè**
**maraschino (o un altro liquore a vostra scelta)**
**crema spalmabile alla nocciola**

**Separate** i tuorli dagli albumi. Lavorate i tuorli con 70 g di zucchero fino a ottenere una crema.
**Aggiungete** il mascarpone e mescolate bene, poi incorporate gli albumi, già montati a neve ferma.
**Preparate** il pralinato di nocciole: in un pentolino cuocete 100 g di zucchero con un goccio di acqua, aggiungete le nocciole e continuate a girare finché non saranno caramellate.
**Togliete** dal fuoco e stendete il composto sulla carta da forno. Lasciatelo raffreddare e spezzettate poi il croccante con le mani riducendolo in piccoli pezzi.
**Preparate** 1 tazza e mezza di caffè e unitevi 2 cucchiai di maraschino o del liquore che avete scelto per la preparazione.
Servirà per bagnare i savoiardi.
**Componete** il tiramisù: alternate i Vicenzovo, imbevuti nel caffè corretto, con la crema al mascarpone, ciuffetti di crema di nocciole e il pralinato di nocciole caramellate, formando almeno 3 strati.
**Spolverizzate** infine il dolce con il cacao e decoratelo con pezzetti di pralinato di nocciole. Il vostro tiramisù pralinato alle nocciole è pronto!

**PRODOTTO ITALIANO**

Uova fresche italiane da allevamento a terra.

Farina di grano italiano macinata a pietra.

Zucchero proveniente da filiera agricola italiana.

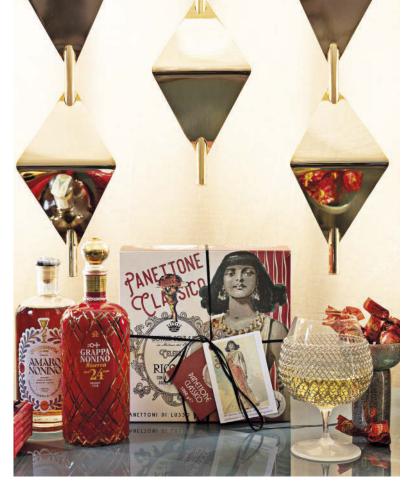
Un tiramisù profumato dal maraschino, reso più ghiotto dalla crema alle nocciole e cosparso da croccante pralinato. Ecco la nuova alternativa al panettone.

# ATTIMI DI GIOIA

**Si aspettano a lungo (quest'anno ancora di più) per stare serenamente in famiglia. Apparecchiate con colori freddi, pochi tocchi di rosso e di oro, vetro e superfici lucenti. E non dimenticate le candele per illuminare i sorrisi**

di **ANGELA ODONE**, styling **CHARLOTTE MELLO TEGGIA**, foto **GUIDO BARBAGELATA**

Lampadario a sospensione e a cascata Sputnik, design Draga & Aurel, realizzati con una maglia di ottone modulabile, piatti Umberto, design La Conca, impreziositi da inserti a forma di ape, posate, alzatina, decanter, bicchieri di vetro soffiato a bocca Ballet, design Marta Giardini, tavolo, sedie e mobile sullo sfondo, tutto **Visionnaire**; candele e flûte **Brandani**, secchiello per il ghiaccio **KnIndustrie**, cioccolato in quadretti e cioccolatini **Luigi Zaini**, pandoro **Pasticceria San Carlo Milano x La Cucina Italiana**, panettone e biscotti **Giovanni Cova & C. Milano**, spumante **Berlucchi** e **Ferrari**, grappe e amaro **Nonino**, decorazioni floreali **White Pepper Studio**.

Sopra, decorazione floreale **White Pepper Studio**, spumante **Ferrari**, **Grappa Nonino Riserva 8 anni**, candela **Brandani**, piattino Umberto, design La Conca, e mobile **Visionnaire**; a destra, **Amaro Nonino**, **Grappa Nonino Riserva 24 anni**, panettone **Giovanni Cova & C. Milano**, cioccolatini **Luigi Zaini**, calice, bicchiere, luce a cascata Sputnik, design Draga & Aurel, e mobile, tutto **Visionnaire**.

# FOGLIE IN ROSSO E ORO A CAPODANNO

**1** Scegliete un barattolo di vetro possibilmente con l'imboccatura abbastanza larga, coloratelo con una vernice spray oro e poi fate asciugare. Inserite nel barattolo una spugna da fiorista ben imbevuta di acqua, ritagliando gli spigoli.

**2** Procuratevi dei rami di faggio, di eucalipto, di achillea, di lagrus e di stillingia stabilizzati (si trovano in commercio già dipinti) oppure colorateli voi, scegliendo i toni più caldi: rosso, arancio, bruno, fucsia e tanto oro.

**3** Inserite i rami di faggio, di eucalipto, di achillea, di lagrus e di stilingia nella spugna alternando i colori e le altezze così da creare una composizione armonica. Completatela con ciuffi di erba della Pampa per un tocco di bianco.

Bicchieri di vetro soffiato a bocca Ballet, design Marta Giardini, piatti Umberto, design La Conca, impreziositi da inserti a forma di ape e farfalla **Visionnaire**, flûte e candele **Brandani**.

Dalla Costa
Una pasta così speciale

A PRANZO
FERRARI

Sottopiatti, posate, bicchieri e candele a forma di pacco regalo e di albero di Natale **Brandani**, piatti e piatti di portata Viaggi d'Italia **KnIndustrie**, spumante rosé **Ferrari**, trancio di salmone affumicato e uova di salmone **Friultrota**, segnaposto in ceramica, bicchiere bianco e rosso e taralli **Borgo Egnazia**, decorazione floreale **White Pepper Studio**, tavolo Arkady, immaginato da Alessandro La Spada come una teca orizzontale in cui il piano di cristallo lascia vedere la preziosa lastra di marmo sottostante, vasi Equilibri Cipria, design Zanellato e Bortotto, e sedie **Visionnaire**.

Decorazioni vegetali natalizie **White Pepper Studio**, candele a forma di pacchetti regalo e di alberello di pigne, posate, bicchieri e sottopiatto oro **Brandani**, piatto Viaggi d'Italia **KnIndustrie**, decorazioni in ceramica a forma di melagrana e di pomodori **Borgo Egnazia**, tavolo Arkady, design Alessandro La Spada, **Visionnaire**.

# CENTRO TAVOLA TRICOLORE A NATALE

**1** Scegliete una coppa o un'alzatina (diametro di 12-15 cm) con un po' di bordo, che abbia un piede di almeno 10 cm, e fissatevi sopra, anche aiutandovi con del fil di ferro, una spugna da fiorista, imbevuta di acqua.

**2** Scegliete dei rami di conifere diverse: abete rosso, cedro, cipresso, pino, secondo il vostro gusto e secondo quello che offre il vostro fiorista: in questo modo il portamento della composizione sarà meno rigido e l'assortimento la renderà più interessante.

**3** Se sui vostri rami ci sono delle pigne, coloratele di rosso e di fucsia. Procuratevi anche 3-4 rami di *Gossypium* (la pianta del cotone), altrettanti di *Silver Brunia* (una pianta africana parente della *Protea*), 5-6 di eucalipto e un bel ciuffo di *Gypsophila*, più nota come velo da sposa, colorata di rosso.

**4** Iniziate a sistemare i tralci verdi intervallandoli con quelli rossi, armonizzando le diverse altezze affinché qualche ramo ricada gentilmente fin sulla tavola. Inserite i tocchi di rosso in modo uniforme.

**5** Create una macchia di colore bianco, non esattamente nel centro della composizione, inserendo i frutti del cotone e quelli di *Silver Brunia*.

*Il servizio fotografico è stato scattato presso Visionnaire Design Gallery piazza Cavour 3, Milano.*
visionnaire-home.com/it

PER CAVIAR GIAVERI

# ASSAGGI DI RARO PREGIO

Caviar Giaveri, azienda di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, è uno dei più importanti produttori di caviale italiano sostenibile. Dispone di sette ettari di allevamento protetti e controllati con moderne tecnologie di **acquacultura**, dove gli storioni vivono in un ambiente molto simile a quello selvatico. Sono dieci le specie allevate, che danno vita alla collezione Caviar Giaveri, otto selezioni di caviale prodotte interamente in azienda secondo standard di **eccellenza** e seguendo il metodo russo Malossol, che prevede una salatura minima per preservare intatto il sapore e la consistenza delle uova. Tra le tipologie di punta, l'Osietra Classic, con grani croccanti e succosi e un gusto marino persistente; il Siberian Classic, di consistenza amabile e gusto leggermente iodato; il Beluga Siberian, burroso e morbido; il prezioso Sevruga Imperial, che nella sua confezione rossa Limited edition diventa il più esclusivo e apprezzato dei regali natalizi.

**WWW.CAVIARGIAVERI.COM**

Da sinistra, le sorelle Giada, Joys e Jenny Giaveri, alla guida dell'azienda di famiglia fondata dal padre Rodolfo. Sopra, il caviale va servito su un letto di ghiaccio, per mantenere la temperatura costante e preservarne gli aromi.

## SPAGHETTI FREDDI CON BURRATA, SCALOGNO E CAVIALE

**INGREDIENTI PER 3 PERSONE**

**240 g spaghetti**
**160 g stracciatella di burrata**
**60 g scalogno**
**60 g caviale (consigliato Sevruga)**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Tritate** lo scalogno e lasciatelo marinare per 1 ora in abbondante sale; lavatelo accuratamente sotto acqua corrente e asciugatelo. **Cuocete** gli spaghetti al dente, raffreddateli in acqua corrente e conditeli con olio, sale, pepe e il trito di scalogno. **Distribuite** nei piatti fondi la stracciatella di burrata, adagiatevi gli spaghetti arrotolati e completate con il caviale.

LA CUCINA ITALIANA

PER GRANA PADANO

# UN APERITIVO DA CONDIVIDERE

Servite le salse con scaglie di Grana Padano, gherigli di noci, grissini e frutta fresca come uva, clementine o ribes.

Il Grana Padano è uno solo, DOP e marchiato a fuoco per garantirne l'originalità. Ma di Grana Padano esistono diverse stagionature, da provare tutte insieme per giocare a interessanti **degustazioni verticali** oppure da abbinare a ingredienti che esaltino le caratteristiche di ciascuna. Stagionato per almeno 9 mesi, è delicato e si accompagna a insalate e verdure crude; oltre i 16 mesi di età è ideale per cucinare piatti al forno o nei ripieni. E poi c'è Il Grana Padano Riserva, con almeno 20 mesi di stagionatura, da servire da solo, protagonista unico al centro della tavola. Si sposa con aceto balsamico, miele, marmellate oppure per una scelta inconsueta di salse da gourmet: panna con cioccolato bianco e peperoncino, salsa di yogurt e ribes, pesto di sedano, salsa al mango. Con il suo sapore ricco e pieno, fragrante e delicato, ricorda il burro, il fieno e la frutta secca e si accompagna alla perfezione anche con **note dolci** e speziate. Da bere, un calice di un vino intenso, di buona gradazione alcolica e persistente come un passito, un Marsala, un vermut oppure, perché no, una birra forte e aromatica come quella delle speciali edizioni natalizie.

**WWW.GRANAPADANO.IT**

## PER ACCOMPAGNARE

### SALSA AL MANGO

**Tagliate** a dadini 300 g di polpa di mango e raccoglieteli nel bicchiere del frullatore con il succo di 1 clementina, una grattugiata di zenzero fresco, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 1 o 2 cucchiai di aceto di mele a piacere, un pizzico di sale. **Frullate** fino a ottenere una consistenza cremosa.

### YOGURT E RIBES

**Frullate** 125 g di ribes, passate la salsa al setaccio per eliminare i semi, recuperate la polpa e mescolatela con 200 g di yogurt greco, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e di pepe nero.

### CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

**Fate sobbollire** in un pentolino 250 g di panna fresca con 10 g di burro, fino a ottenere circa 160-180 g di panna; togliete dal fuoco, aggiungete 40 g di cioccolato bianco sminuzzato e mescolate fino allo scioglimento; insaporite con un pizzico di peperoncino in polvere e un po' di sale, lasciate raffreddare completamente, mescolando ogni tanto, poi mettete in frigorifero prima di servire.

### PESTO DI SEDANO

**Pulite** 50 g di foglie tenere di sedano verde e 15 g di foglie di prezzemolo, raccoglietele nel bicchiere del frullatore con un pezzettino di aglio, 20 g di gherigli di noci, un pizzico di sale, 100 g di olio extravergine di oliva e frullate fino a ottenere una salsa omogenea. **Aggiustate** di sale e pepe, se occorre, e servite.

# NATALE CON I TUOI

## L'inedita dimensione familiare delle feste nei racconti di papà Cannavacciuolo e di quattro cuochi amici di Tonino

di MARINA MIGLIAVACCA con la collaborazione di VALERIA NAVA

Antonino Cannavacciuolo con la mamma Anna sul set della trasmissione *Family Food Fight*. Nella pagina accanto, il papà Andrea realizza una scultura di burro durante una puntata di *Antonino Chef Academy* del 2019.

## ANDREA CANNAVACCIUOLO

«PAPÀ D'ARTE»

*Come il suo Tonino, anche lui cuoco (con il talento per le sculture di burro e di ghiaccio) con una precisa consapevolezza dei sacrifici che impone questo mestiere, avrebbe voluto per suo figlio «grande assai» una strada diversa. Ma Tonino, come ricorda mamma Anna, affettava zucchine per gioco fin da piccolissimo con la sorella Tina, di due anni più grande, e quella carriera l'ha voluta con tutte le sue forze. E finalmente un Natale anche suo padre gli ha dato ragione.*

### *Hai seguito il tuo cuore*

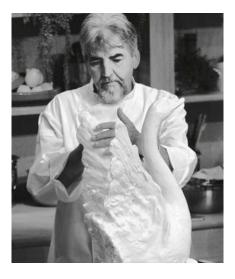
«Onestamente: Tonino non l'avrei mai voluto chef. Si fa presto a dire figlio d'arte. Quell'arte la conosco bene, sono nato cuoco, ho insegnato anni all'istituto alberghiero di Vico Equense, l'ho provata sulla mia pelle la vita di chi lavora ai fornelli, di come devi rinunciare a tante cose, alla famiglia prima di tutto, e per lui sognavo qualcosa di più comodo. Un bel lavoro da fare dalle nove alle sei, e poi basta, molli tutto e te ne vai a casa tranquillo con le gambe sotto il tavolo. Dentista lo avrebbe voluto sua madre Anna. O qualunque altra cosa.

Ma Tonino fin da piccolo era interessato alla cucina, fin dalla sua prima crostata, venuta a dire la verità con una pasta frolla che pareva un sasso, a proposito di dentisti. Per questo quando ha cominciato a scalpitare per iscriversi alla scuola alberghiera, sapendo che comunque era un ragazzo cui piaceva anche divertirsi, ho preso in mano il calendario e gli ho mostrato le caselline rosse, quelle delle domeniche e delle feste comandate. "Le vedi queste? Quando gli altri si divertono, tu sarai là a sudare sui fornelli". Ma lui, testone: o quello o niente.

Il lavoro a me piace, per carità, ci ho sempre messo del mio. Certe sculture di burro che la gente si fermava a bocca aperta. E di verdure fatte a cesello. E di ghiaccio, anche, che ci voleva del bello e del buono per trasportarle sul luogo del banchetto dentro i camioncini refrigerati. Non solo cigni e colombe: ho scolpito la Reggia di Caserta, figurarsi. Ma dietro a tanta bellezza c'è tanto lavoro, tanta fatica, tanto sacrificio, e questo non vale solo con le statue di burro, ma per ogni momento passato dentro una cucina professionale.

Il Natale non sempre ci si vede in famiglia a condividere le buone cose della nostra tradizione napoletana, la cena della Vigilia, gli antipasti, il baccalà, l'insalata di rinforzo che fa resuscitare i morti, come dice mia moglie: perché lo chef è al lavoro, a cucinare per altri. Da quando era ragazzo Tonino stava in giro a lavorare. E a fare la sua gran riuscita, il nostro Tonino. Finché è stato a Sorrento ancora ancora, si riusciva a ritrovarsi, ma poi si è spostato più su a Nord, e allora è diventato difficile fare il 25 dicembre insieme. Ma lui proseguiva per la sua strada, fuori delle cucine, fin sugli schermi della televisione, fino ad avere un'accademia sua, dove mi ha anche invitato, una volta, ed è stato un momento di grande commozione. Finché, nel 2017, a Natale abbiamo stappato insieme una bottiglia di Barolo del '49, che è l'anno in cui sono nato io. Ecco, forse è stato allora che alzando il bicchiere e guardandoci negli occhi, io sollevando un po' la testa perché è proprio grande assai questo figlio mio, ci siamo detti tutto anche senza bisogno di parole.

"Sono contento che tu non abbia voluto darmi ascolto", ho pensato. "Hai seguito il tuo cuore e alla fine hai avuto ragione". Ma gli ho detto soltanto: "Buon Natale, Tonino mio". Credo che lui comunque abbia capito».

> «Abbiamo stappato insieme un Barolo del '49... forse allora, alzando il bicchiere e guardandoci negli occhi, ci siamo detti tutto anche senza bisogno di parole»
>
> ANDREA CANNAVACCIUOLO

## PINO CUTTAIA

CIPOLLE E LIBERTÀ

*Siciliano di Licata, «sale» a Torino con la mamma Lina e trova impiego alla Olivetti, ma ben presto prende la decisione epocale di lasciare il lavoro sicuro in fabbrica in cambio della libertà di affettare una cipolla come vuole lui. E dopo aver lavorato per tanti anni lontano, riesce a ritornare nel 2000 nella sua isola con la donna che ha sposato e apre il suo ristorante La Madia.*

### *Vigilia in campagna*

«Natale è da sempre la festa dell'incontro, la celebrazione del ritorno e dell'attesa che si trasforma in presenza. Per onorare questa tradizione che vede riunite le famiglie, la sera della Vigilia anche il mio ristorante resta chiuso, lasciando posto agli affetti e al ricordo di chi non c'è più ma che rivive in piatti e profumi. Come la nonna con la quale sono cresciuto.

Quando ero bambino, Natale significava il ritorno dei miei genitori. Mio padre lavorava in Germania, con mia madre; per questo io vivevo tutto l'anno nell'attesa di poterli rivedere. Ancora oggi questo giorno ha il sapore di quell'attesa.

Nel periodo che precedeva la festa, le case si riempivano di voci, persone, profumi e chiunque dava una mano per preparare dolci e pietanze. I miei ricordi sono legati a quei profumi intensi. Quello dei mustaccioli, ammorbiditi dal decotto di carrube, rinvigoriti dal vino cotto e arricchiti dalle spezie: chiodi di garofano, pepe, cannella; o quello delle mandorlate all'essenza di arancia... Piatti semplici che richiedevano tantissimo tempo, e molta cura.

Oggi la memoria del mio palato passa ancora attraverso quei gusti, che mi riportano alle sere passate in campagna: era allora che gli *sfincioni* di cipolle stufate e carne tritata e le *impugnulate*, sorta di strudel attorcigliati come turbanti, riempivano i forni lasciando lentamente posto e calore ai dolci, bisognosi di fiamme più delicate.

Una cosa che non mancava mai alla Vigilia era il baccalà, preparato in frittura o con il pomodorino al forno, omaggio implicito a quel Nord lontano che accoglieva tanti dei nostri familiari emigrati. Anche io lo sono stato e, nella terra che mi aveva accolto per lavoro, mi ero portato dietro il "mio Natale personale". A cambiare era lo spazio, non la festa. Nella valigia c'era sempre posto per l'ingrediente speciale, i canditi o →

Pino Cuttaia sorride affacciato a un balconcino della sua Licata. A destra, Rosanna Marziale a tavola con la mamma Pasqualina.

il decotto di carrube... era un Natale che mi aspettava a casa, quando rientravo stanco ma felice di perdermi nei sapori dell'infanzia che avevo portato con me. Orgoglioso di quella decisione, presa un po' contro tutto e tutti, di seguire la mia vocazione e lasciare il certo per l'incerto: se in fabbrica eseguivo lavorazioni per altri, in cambio di un salario fisso e garantito, in cucina tagliavo la cipolla come volevo io, sperimentando la libertà di esprimere quello che avevo dentro. Ecco, la cucina per me è stata una scelta di libertà. Forse il più bel regalo che una persona possa fare a se stessa.

Con il passare del tempo, il lavoro mi ha regalato uno sguardo speciale sui Natali degli altri: ho imparato così a capire i Natali piemontesi, fatti di plin e arrosti, vitello tonnato e lingue al verde, insalata russa e antipasti.

E oggi, quando porto sulla mia tavola sapori nuovi, mi rendo conto di onorare quella stessa tradizione antica che faceva del ritorno dell'emigrante l'occasione per amalgamare culture e storie. Così il salmone selvaggio, un prosciutto speciale, una bollicina, diventano sulla tavola natalizia un viaggio nel gusto, da regalare ai miei cari. Come quello fatto dai Re Magi per portare i doni a Gesù nel presepe... Ecco, a Natale, io porto i Re Magi in tavola, celebrando il senso del dono e dell'offerta».

> «Il lavoro mi ha regalato uno sguardo speciale sui Natali degli altri e, da siciliano, ho imparato a capire i Natali piemontesi...»
>
> **PINO CUTTAIA**

## ROSANNA MARZIALE

IN ONORE DI GAETANO

*È figlia d'arte. Il padre Gaetano gestiva a Caserta un ristorante dove oggi sorge il suo Le Colonne (una stella Michelin). Da lui impara il mestiere e quando viene a mancare prosegue con i suoi fratelli e con la mamma Pasqualina. L'anno scorso le hanno dedicato una Barbie, come donna che ha saputo affermarsi in un ambito maschile diventando fonte di ispirazione per le nuove generazioni.*

### *Un entusiasmo indimenticabile*

«Per tutti il periodo natalizio è il più evocativo della convivialità, della solidarietà e se vogliamo anche di un po' di nostalgia; e noi, come famiglia Marziale, siamo legati a questa festività per tanti motivi.

Per molti anni il nostro ristorante è stato la classica "casa e bottega", dove tutto si mescolava naturalmente. Ecco perché i ricordi familiari si intrecciano con quelli professionali: siamo anche pasticceria, quindi da noi, da novembre al 6 di gennaio, le feste profumano di dolcezze natalizie che fino al 1986 erano quelle tipiche napoletane come il roccocò, i mustacciuoli, gli struffoli, e poi le sapienze e le paste del Divino Amore, prima che vi si aggiungesse il più nordico panettone.

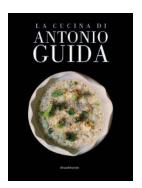
E con questo profumo che aleggiava intorno a mio padre Gaetano, grazie al quale tutto ha avuto inizio, piaceva molto accogliere per le feste i clienti, gli amici, i parenti. Non era Natale senza tanti commensali, per non farsi mancare quello che per lui era vitale: lo stare insieme, la convivialità. A casa abbiamo un tavolo in una sala enorme che può contenere anche cinquanta persone. E ho nitida l'immagine di papà che dopo giorni intensi di lavoro al ristorante continuava a cucinare e preparare per le feste a casa: era così contento di farlo che è un ricordo più allegro che nostalgico e suscita il desiderio di imitarlo. E infatti ho raccolto il testimone del suo instancabile entusiasmo e dopo la sua morte ho continuato io a fare quello che faceva lui.

E visto che per lui era importante pensare agli altri non solo a Natale e si preoccupava dei bisognosi della città, insieme ad altri volontari abbiamo messo su l'Opera Sant'Anna (che è la patrona di Caserta a cui mio padre era molto legato), una mensa permanente che a Natale ha il suo momento clou quando organizziamo in chiesa il pranzo della Vigilia.

Qua da noi è una cosa seria, la tavola della Vigilia: non possono mancare lo spaghetto alle vongole e la frittura di pesce. Mia madre detesta il disordine nella cucina di casa e ci sgrida, da quella donna forte e severa che è: "Non puoi usare tutte le pentole che ci sono, qui non sei al ristorante!". Ora che gli ospiti non sono più così tanti, le lasciamo la cucina tutta per lei per preparare questi due piatti classici della tradizione natalizia campana.

A tavola ora ci sono i suoi amati nipoti: Gaetano, dodici anni, figlio di mia sorella Maria che segue l'amministrazione e il rapporto con i collaboratori, e Lorenzo, due anni, figlio di Laura, l'altra sorella che vive a Londra e che ritorna di solito per le festività. E se loro hanno il piatto pieno, è tutto a posto: sono gli ospiti d'onore, noi possiamo aspettare. Negli ultimi anni abbiamo anche →

FOTO DAVIDE DUTTO

SOLDATI
GAVI
LA SCOLCA
SCOLCA
LA SCOLCA
1919
2019
100
GAVI DEI GAVI®
LA SCOLCA®
Bianco Secco
PER I
MOMENTI SPECIALI.
Da oltre 100 anni.
WWW.LASCOLCA.COM

Da destra, Antonio Guida in famiglia e la mamma Michelina. Ricette e storie di vita sono raccolte in *La Cucina di Antonio Guida* con foto di Giacomo Bretzel e testi di Maddalena Fossati, Silvana Editoriale, 44 euro.

capovolto gli schemi e insieme a qualche amico di famiglia e pochissimi parenti la sera della Vigilia iniziamo dalla frittura di pesce, accompagnata ovviamente da una bollicina. La mamma frigge e noi mangiamo e beviamo. A tavola fissa c'è l'insalata di rinforzo che assolutamente non può mancare: apre lo spirito, come dice mamma. Lo spirito del Natale in casa Marziale, ma certo».

## ANTONIO GUIDA

IL GIOCO PREFERITO DI SEMPRE

*Fin da piccolissimo amava cucinare. Oggi crea vere e proprie opere d'arte al ristorante Seta (due stelle Michelin) del Mandarin Oriental, Milano. Ma il «gigante buono» ha anche una generosa dimensione parallela: nella cucina di casa sua in piazza Missori a Milano prepara pranzi esclusivi per beneficenza, e non solo a Natale.*

### *I migliori tagliolini del mondo*

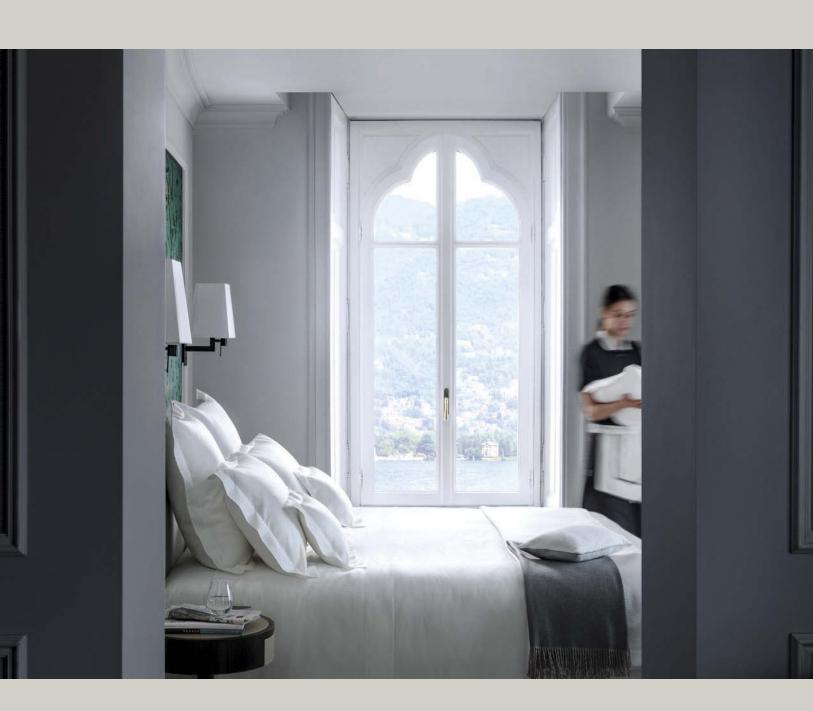
«Devo la mia passione per la cucina a mia madre, fanatica del cibo, la cui unica preoccupazione era di cucinare qualcosa di particolare a pranzo e a cena. Figurarsi per le feste comandate! E il mio ricordo è proprio legato a un Natale del 2001. Essere chef vuol dire lavorare quasi sempre quando gli altri sono a casa a festeggiare e io ho cominciato presto a non trascorrere il 25 dicembre in famiglia, per questo ho così vivo il ricordo di quel giorno.

Da executive sous chef in un grande albergo di Roma stavo per diventare executive chef all'hotel Il Pellicano di Porto Ercole, un traguardo per me importante, un momento fondamentale nella mia carriera.

Decisi quindi di trascorrere il Natale con la mia famiglia, e ci ritrovammo per la prima volta dopo tanti anni tutti insieme io, mia sorella, mio fratello – che vive in Svizzera –, i miei genitori, figli e nipoti. La preparazione di quel pranzo durò due giorni, che trascorsi in simbiosi con mia madre. La scelta del menù, la spesa, la preparazione... Cucinammo tantissimo per poter soddisfare le esigenze di tutti: eravamo una grande tavolata di quindici persone e ognuno aveva i suoi gusti: chi non mangiava il pesce, chi la carne...

Ricordo ancora il menù, in particolar modo due piatti. Il primo erano dei tagliolini fatti in casa da mia madre (che ricordo ancora come sublimi), abbinati a un ingrediente che amo molto e che in Puglia è raro trovare e gustare: il tartufo bianco d'Alba. Un piatto che nella sua semplicità unisce il "saper fare" di mia madre – la migliore pasta fatta in casa – e la mia passione per quell'ingrediente, che amo molto utilizzare anche adesso. Il secondo piatto era un fagiano farcito, aromatizzato alla vaniglia, arancia e caffè, con topinambur saltati alla vaniglia: rappresentava il mio percorso di chef, che proprio in quel momento stava andando incontro a una svolta, a un riconoscimento importante. E per dessert, ricordo il tiramisù →

«Ricordo bene il Natale del 2001, è stato bellissimo avere tutta la famiglia riunita e cucinare fianco a fianco con mio figlio, festeggiando un momento per lui molto importante» **MICHELINA GUIDA**

FOTO GIACOMO BRETZEL

e naturalmente un buon panettone! Fu una giornata indimenticabile.

Come tutte le domeniche durante le quali organizziamo a casa mia dei pranzi di beneficenza mensili: lo spirito che si respira durante i pranzi domenicali a casa mia in favore della onlus L'abilità è natalizio tutto l'anno. C'è la bellezza della convivialità e dello stare insieme e la volontà di donare, di fare del bene. È emozionante vedere come gli ospiti sposino la causa. Ci tengo anche a sottolineare l'impegno che la mia squadra mette in questa occasione. Senza Federico Dell'Omarino, executive sous chef del Seta, Nicola Di Lena, pastry chef, Manuel Tempesta, restaurant manager, e i ragazzi dello staff di cucina e di sala, i pranzi per L'abilità non sarebbero così speciali e così natalizi...».

## CICCIO SULTANO

CUCINA IN MOVIMENTO

*Franco «Ciccio» si è fatto da solo. A tredici anni diventa garzone di pasticceria e successivamente lavora in una spaghetteria, tendendo sempre all'eccellenza. Vive molte esperienze all'estero. Appena può sceglie di tornare in Sicilia e apre a Ragusa il suo ristorante Duomo, premiato da due stelle Michelin, oggi affiancato dalla moglie Gabriella Cicero, l'«altra metà» di tutti i suoi progetti.*

### *La tavola delle ragazze*

«È così: dopo aver girato per il mondo, dopo esperienze in Germania e fino a New York, sono tornato alla mia terra, alla mia isola. Io sono un cuoco, uno che trasforma i prodotti in cibo, che utilizza tutti i cinque sensi, con una propensione per il gusto e il tatto. Assaggiando e toccando, conosci ed elabori la prima impressione. Poi, entra in gioco anche la mente, ma innanzitutto c'è un contatto diretto. Una fisicità. Per questo, perché fisica, la mia cucina è sempre in movimento tra la terra e il mare, tra i ricordi di casa e i viaggi, tra cultura alta e cultura di strada, tra un passato monumentale e un presente da conquistarsi, tra sentire e ragionare, ma sempre usando un tocco delicato. Chi ama, rispetta le cose, le vuole per sé ma vive.

In cucina e nei miei piatti c'è tanto di natura e tanto di uomini. Prodotti selezionati con cura maniacale e imprese agricole e alimentari degne di questo nome, scoperte, sostenute e incentivate in modo da creare una rete di fiducia e conoscenze. Come per il buon vino, la qualità si fa prima nel campo che in cantina. Per me, all'inizio di tutto, ci sono tre elementi: l'olio, il grano e il sale. Senza di loro non sarei siciliano e non sarei cuoco. E la storia è la storia della cucina siciliana, dominata da tantissimi influssi, ma sapiente. Ho assunto in me la tradizione secolare di quest'isola e le influenze culturali che si sono succedute, pienamente, senza riserve, per poi ricomporle in un dinamismo contemporaneo, cogliendone ed esaltandone l'essenza e allo stesso tempo superandole, senza paura del cambiamento, perché le nostre radici corrono profonde. Tanto più a Natale.

> «Sul Natale non si scherza, si celebra a casa, con la famiglia riunita per mangiare i piatti della tradizione, sempre gli stessi»
>
> **CICCIO SULTANO**

E sul Natale non si scherza, si fa a casa. Il 25 dicembre riuniamo la famiglia per mangiare i piatti della tradizione, sempre gli stessi: cappone ripieno, pasta in brodo fatta in casa e dolci. Non possono mancare né la giocata a tombola né i piatti preparati e portati dalle cognate: quel che si mette in tavola è frutto della collaborazione di famiglia. Mentre mia moglie Gabriella è responsabile della scaccia ragusana (la tipica succulenta focaccia ripiena le cui origini si perdono nella notte dei tempi con ripieni diversi), da noi farcita di acciughe, prezzemolo, pomodori secchi, cipolla, formaggio Ragusano dop, le altre due sorelle, Elisa e Lucia, preparano una i quadrucci per il brodo e l'altra il gelo di mandarino e soprattutto gli immancabili *iadduzzi*, che in dialetto significa galletti, i biscotti natalizi di Scicli, la città barocca che porta nell'etimo il ricordo dei Siculi.

Sono a forma di cresta di gallo, i biscotti, ripieni di marmellata e buccette candite d'arancia, mosto cotto, cardamomo, chiodi di garofano, mandorle, cannella. C'è chi dice che non ci possa essere Natale senza *iadduzzi*: i "galletti" sono il simbolo di Cristo e del suo annuncio di salvezza. Vengono, infatti, ricoperti di una glassa bianca, segno di candore. Dai tagli che disegnano la cresta fuoriesce, invece, la marmellata d'arancia che con il rosso ricorda la passione del Figlio di Dio che si è fatto uomo». ■

Ciccio Sultano con la moglie Gabriella Cicero.

PFOTO BENEDETTO TARANTINO

Cesare Mazzetti (a destra), presidente e fondatore di Mazzetti l'Originale; sotto, il suo Etichetta Oro, da provare anche sul gelato alla crema. Le botti dove affina l'Aceto Balsamico di Modena Igp.

# UNA GOCCIA DI ORO BRUNO

"Nelle grandi occasioni non deve mai mancare qualcosa di prezioso in tavola, come il nostro Aceto Balsamico di Modena Igp Etichetta Oro, ideale con i cibi più deliziosi della tradizione: è perfetto sul Parmigiano Reggiano stagionato, sulle macedonie di frutta o sui gelati alle creme". Sono i consigli di Cesare Mazzetti, presidente e fondatore dell'azienda leader nel settore che annovera le **migliori qualità** di Aceto Balsamico di Modena IGP. Il suo marchio di punta è Mazzetti l'Originale ed egli rappresenta la terza generazione di una famiglia dedita alla produzione di Aceto Balsamico di Modena dal Dopoguerra. L'alta gamma Mazzetti L'Originale comprende, oltre all'Etichetta Oro, anche l'Etichetta Gialla, consigliato per insaporire crostacei e risotti, e l'Etichetta Nera, un Aceto Balsamico di Modena invecchiato, prodotto ancora secondo le ricette messe a punto dalla famiglia Mazzetti a partire dagli anni Settanta: provatelo sulle carni alla brace o per dare un tocco in più ai vostri piatti più ricercati. ● **WWW.MAZZETTIORIGINALE.IT**

LEVONI DAL 1911

# Una passione senza tempo: l’antipasto all’italiana

Nasce da pochi ingredienti ed è una tradizione tutta italiana quella di riunirsi intorno a un piatto di salumi, formaggi e sottaceti per un antipasto a base di sapori autentici e convivialità. Quella della grande salumeria è una storia antica e si rinnova grazie all’esperienza secolare di artigiani che lo chef stellato Gianluca Gorini interpreta nell’antipasto all’italiana, simbolo identitario che riassume la cultura gastronomica del nostro paese e la sua naturale inclinazione alla convivialità e al godimento dei piaceri.

S'ispira a questi valori la nuova collezione di salumi Levoni, L'Artemano: in edizione limitata e disponibile esclusivamente nei negozi tradizionali e nella ristorazione, si compone di sole sette referenze – tre prosciutti cotti, due mortadelle, prosciutto crudo e coppa – e si contraddistingue, come tutti i salumi Levoni, per una filiera 100% italiana, costituita da suini nati, allevati e trasformati in Italia. I suoi profumi e sapori raccontano ingredienti naturali, scelta delle carni migliori, una selezione di erbe aromatiche e spezie macinate al momento. L'attenzione al benessere animale, la cura dei tempi di stagionatura e la miscela di legni pregiati usati per l'affumicatura completano il processo di produzione all'insegna dell'eccellenza.

## *Un piatto da condividere*

Gianluca Gorini ha scelto il cuore della Romagna come sede per il suo ristorante e, per Levoni, interpreta la fragranza della coppa in un piatto in cui al salume combina una fonduta di formaggio di fossa, una selezione di verdure marinate con acqua e aceto e una riduzione di vermouth rosso. "I salumi come una volta" recita il claim de L'Artemano: perfetti per una ritualità senza tempo, un piatto che concentra l'essenza del gusto per iniziare il pasto in compagnia di chi amiamo.

LEVONI.IT

# CIN CIN!

## 100 VINI PER BRINDARE, PER SOGNARE, PER DIMENTICARE

Abbiamo selezionato il meglio delle etichette italiane, per prezzo e qualità. Da mettere sotto l'albero, o da portare in tavola e stappare subito con le persone che amate

di VALENTINA VERCELLI

Elena Moschetta, titolare di Biancavigna con il fratello Enrico.

FOTO AG. GETTY IMAGES

## PROSECCO

Brillanti, ospitali, preparatissime. Le donne del Conegliano Valdobbiadene rendono la denominazione ancora più spumeggiante

**1. CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE RIVE DI SOLIGO EXTRA BRUT 2019**
**BIANCAVIGNA**
Ha carattere ed eleganza da vendere, con profumi fragranti di pera e di mela. Con vellutata di zucca e capesante scottate. Sui principali ecommerce.
*14 euro. biancavigna.it*

**2. VALDOBBIADENE PROSECCO COL FONDO NOTAE**
**COL DEL LUPO**
Il Prosecco come si faceva una volta è secco, asciutto, con un gusto minerale e di crosta di pane. Potete servirlo limpido o torbido. Con anguilla in umido. Sullo shop del sito e online.
*15 euro. coldellupo.it*

Giulia Rosanda con la madre Diana.

**3. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE GRAN CUVÉE DEL FONDATORE MOTUS VITAE 2018**
**BORTOLOMIOL**
Fragrante, aromatico e secco, dà il meglio di sé a tavola. Con fritto di verdure e crostacei. Sui principali ecommerce.
*16 euro. bortolomiol.com*

**4. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2019**
**BORGOLUCE**
Cremoso e floreale, è elegante e tipico, perfetto per l'aperitivo. Con risotto con il pesce. Sullo shop del sito e i principali ecommerce.
*12,50 euro. borgoluce.it*

**5. VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY 2019 TANORÈ**
Prodotto nella collina più vocata della denominazione, può essere un dolce calice di inizio o di fine pasto. Con il pandoro. Online e ordinando a info@tanore.it. *20 euro. tanore.it*

**6. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT PARTICELLA 232 2019 SORELLE BRONCA**
Una delle etichette più iconiche di Valdobbiadene, è sorprendente per equilibrio e scorrevolezza. Con insalata di polpo. Sullo shop del sito e i principali ecommerce.
*20 euro. sorellebronca.com*

Sotto, da sinistra, Caterina Collalto con la figlia Delfina, Camilla e la mamma Ninni Collalto.

Vanessa Follador di Tanorè.

Le sorelle Bronca, Antonella ed Ersiliana.

Le tre sorelle Bortolomiol, Elvira, Maria Elena e Giuliana, con la mamma Ottavia.

# PROSECCO

## Quote azzurre: nomi storici e novità per le bollicine più amate del mondo

Gabriele Cescon, enologo e direttore di Cantine Maschio.

Gianluca Bisol.

Alberto Serena, ceo di Montelvini.

**1. PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO 2019 MASCHIO**
Aromi di lamponi e violette in una novità perfetta per brindare all'anno nuovo. Con risotto al radicchio rosso di Treviso. Al supermercato e online. *5,50 euro. cantinemaschio.com*

**2. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT JEIO BISOL 1542**
Fruttato e morbido, con un finale sapido, è un piacevolissimo calice di inizio. Con baccalà mantecato su crostone di polenta bianca. Sui principali ecommerce. *8,50 euro. bisol.it*

**3. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SANTA MARGHERITA**
Armonico e fresco, è un compagno fidato dei brindisi festivi. Fatene scorta, la bottiglia finisce in fretta. Con frittura di laguna. Su wineplatform.it/santamargherita e i principali ecommerce. *11 euro. santamargherita.com*

**4. ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2019 MONTELVINI**
Ben rappresenta la denominazione Asolo, freschissimo e scorrevole. Con risotto radicchio e gorgonzola. Al supermercato, sullo shop del sito e online. *7 euro. montelvini.it*

**5. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO 2019 RIVE DI COLBERTALDO CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE**
Armonioso, esprime l'essenza delle sue colline. Con antipasti di pesce. Al supermercato. *9 euro. cantinaproduttori valdobbiadene.com*

**6. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE STRADA DI GUIA 109 EXTRA DRY FOSS MARAI**
Profumato di acacia, quasi amabile, è interessante con i piatti etnici. La famiglia Biasiotto lo consiglia con il baccalà alla vicentina. Sullo shop del sito e su ecommerce. *13 euro. fossmarai.com*

Alessandro Vella, direttore generale di Cantina Produttori di Valdobbiadene.

Carlo Biasiotto con la moglie Adriana, fondatori di Foss Marai.

Loris Vazzoler, direttore tecnico di Santa Margherita.

## La giusta temperatura

Per le bollicine metodo Charmat state sugli 8 °C e salite a 10-12 °C per i Metodo Classico importanti e per i bianchi giovani; i bianchi strutturati e i rosé sono perfetti a 12-14 °C; se stappate un rosso invecchiato e corposo, non superate i 18 °C; fermatevi a 16 °C per gli altri, ma se li abbinate al pesce scendete a 14 °C.

FOTO AG. GETTY IMAGES

# FRANCIACORTA

## Per chi cerca il lato glamour, anche nel brindisi

**1. FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ANIMANTE**
**BARONE PIZZINI**
Il lungo affinamento sui lieviti e l'assenza di dosaggio lo rendono complesso e scorrevolissimo. Stappatelo con gli antipasti del Cenone. Con culatello di Zibello. Online. *25 euro. baronepizzini.it*

**2. FRANCIACORTA EXTRA BRUT PAS OPERÉ 2014**
**BELLAVISTA**
Opulento e slanciato, seducente per i profumi di dolci al burro e agrumi canditi: non c'è miglior inizio per la cena della Vigilia. Con tartara di orata olio e limone. Sui principali ecommerce.
*65 euro. bellavistawine.it*

**3. FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU 2011**
**CASTELLO BONOMI**
Una grande bottiglia a un prezzo vantaggioso. Da stappare per festeggiare il 2021 (il vino ha dieci anni!) o da abbinare al fagiano ripieno alle erbette.
Sullo shop aziendale shop. casapaladin.it e online.
*27 euro. castellobonomi.it*

**4. FRANCIACORTA BRUT COLLEZIONE GRANDI CRU 2013 CAVALLERI**
Prodotto solo nelle migliori annate, è uno Chardonnay in purezza, affinato per oltre 50 mesi, burroso, agrumato, travolgente. La famiglia Cavalleri lo abbina al cappone ripieno. Sui principali ecommerce.
*40 euro. cavalleri.it*

**5. FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 43**
**CA' DEL BOSCO**
Una delle etichette più amate della denominazione, che va bene in ogni occasione. Stappatelo sul balcone per festeggiare l'anno nuovo o provatelo con una lasagnetta al pesce di lago. Sui principali ecommerce.
*31 euro. cadelbosco.com*

**6. FRANCIACORTA SATÈN**
**CORTE FUSIA**
Lo Chardonnay del Monte Orfano qui dà il meglio di sé: cremoso, agrumato e sapido, è una rarità da far conoscere all'amico appassionato. Gigi Nembrini e Daniele Gentile lo consigliano con il cappone ripieno.
Sui principali ecommerce.
*30 euro. cortefusia.com*

**7. FRANCIACORTA PAS DOSÉ GIROLAMO BOSIO RISERVA 2012 BOSIO**
Struttura, opulenza ed eleganza strepitose per una Riserva molto gastronomica. È un regalo importante, da stappare per la cena di San Silvestro, con cotechino e polenta.
Sui principali ecommerce.
*50 euro. bosiofranciacorta.it*

**8. FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB 2015 MOSNEL**
Prodotto in un'ottima annata, sfoggia ancora più eleganza del solito. Ampio e accogliente come un abbraccio, è il giusto regalo per una persona cara. Con gnocchi alla parigina.
Sui principali ecommerce.
*42,50 euro. mosnel.com*

**9. FRANCIACORTA BRUT ELECTO 2016 MAJOLINI**
Un millesimato intensamente fruttato, con note di erbe aromatiche. Ha una struttura che lo rende adatto anche ai piatti di carne. In azienda lo abbinano allo spiedo alla brace. Online e ordinando a info@majolini.it.
*33 euro. majolini.it*

**10. FRANCIACORTA EXTRA BRUT PALAZZO LANA EXTREME RISERVA 2009**
**GUIDO BERLUCCHI**
Un raro Pinot Nero in purezza della Franciacorta. Elegante e strutturato, può accompagnare tutto il pranzo di Natale.
Alla famiglia Ziliani piace con il manzo all'olio di Rovato.
Sui principali ecommerce.
*60 euro. berlucchi.com*

**11. FRANCIACORTA SATÈN RONCO CALINO**
Cremoso e slanciato, è il vino ideale per l'aperitivo di benvenuto e insieme agli antipasti della Vigilia. Per la titolare Lara Radici è perfetto con la tartara di scampi.
Sullo shop aziendale roncocalino.boutique e online.
*24 euro. roncocalino.it*

**12. FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO SUBLIMIS RISERVA 2013**
**UBERTI**
Frutto maturo e sapidità sono le cifre di questo Chardonnay affinato a lungo. La sua complessità lo rende poco adatto all'aperitivo e molto ai pranzi importanti. La famiglia Uberti lo consiglia con il manzo all'olio.
Online. *39 euro. ubertivini.it*

# TRENTO DOC

## Freschezza di montagna

**1. TRENTO PAS DOSÉ 2014**
**ALTEMASI**
Chardonnay e pinot nero insieme per una bollicina con note di pasticceria e di zenzero. Stappatelo il 31 dicembre con le ostriche. Sullo shop del sito e i principali ecommerce.
*38 euro. cavit.it*

**2. TRENTO BRUT ANTARES 2016**
**CANTINA TOBLINO**
Chardonnay dalla Valle dei laghi, è fresco e minerale, con una buona complessità data dai 36 mesi di affinamento. Con risotto al Trentingrana. Sullo shop del sito e i principali ecommerce.
*15 euro. toblino.it*

**3. TRENTO BRUT 40 ANNI SECOND LIMITED EDITION RISERVA 2013**
**ROTARI**
Uno Chardonnay, figlio di un'annata eccellente, che profuma di frutta, vaniglia e nocciola. Il suo vestito d'oro ne fa anche una bella idea regalo. Con capesante gratinate. Su *shop.mezzacorona.it*
*27 euro. rotari.it*

**4. TRENTO PAS DOSÉ BREZZA RISERVA 2016**
**AGRARIA RIVA DEL GARDA**
Minerale, fragrante e fruttato, è uno Chardonnay perfetto sui piatti di pesce delle feste. Con tartare di trota agli agrumi. Al supermercato, sullo shop del sito e sui principali ecommerce. *29 euro. agririva.it*

**5. TRENTO BRUT AQUILA REALE RISERVA 2010**
**CESARINI SFORZA**
Il lungo affinamento sui lieviti ne fa uno Chardonnay complesso e strutturato, ideale in tavola con le carni bianche, come il coniglio al forno. Sui principali ecommerce.
*45 euro. cesarinisforza.it*

**6. TRENTO BRUT 51,151**
**MOSER**
Uno Chardonnay fresco e leggiadro che prende il nome dal record dell'ora stabilito da Francesco Moser a Città del Messico. Regalatelo agli appassionati di ciclismo. Con risotto al salmone. Online.
*23 euro. mosertrento.com*

**7. TRENTO ROSÉ**
**CORVÉE**
Un mix di Chardonnay e Pinot Nero della Valle di Cembra con tutta la freschezza delle bollicine di montagna. Delicato e fragrante, è perfetto per brindare a un nuovo anno più roseo. Con crudo di crostacei. Ordini su info@corvee.wine. *35 euro. corvee.wine*

**8. TRENTO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2014**
**LETRARI**
È la bottiglia ideale per chi ama le bollicine fresche e taglienti: stappatelo all'aperitivo, ma servitelo anche a cena. Con casoncelli con rapa rossa e burro fuso. Su meregallipremium.it
*37,50 euro. letrari.it* →

## A tutto pasto

Dall'aperitivo al dolce, gli spumanti sono i vini più versatili. I Metodo Charmat (come il Prosecco, per esempio) sono ottimi come benvenuto e con gli antipasti e i piatti vegetariani. I Metodo Classico Blanc de Blancs sono la scelta migliore per pesci e crostacei. Infine, le grandi Riserve Rosé: da scoprire in abbinamento con le carni.

FOTO AG. GETTY IMAGES

**9. TRENTO BRUT ROSÉ 2017 PISONI**
Un Pinot Nero amichevole e passe-partout: sta bene con piatti di pesce e di carne, ma va bene anche per il brindisi della mezzanotte. Con risotto alla zucca e salsiccia. Sullo shop del sito e online. *26 euro. pisoni.it*

**10. TRENTO BRUT ROSÉ DE NOIR MONSIEUR MARTIS 2015 MASO MARTIS**
Novità di quest'anno, è a base di pinot meunier, uva poco coltivata in Trentino; dà un vino di struttura, con bei profumi di frutti di bosco. Stappatelo a mezzanotte, insieme con il cotechino. Sullo shop del sito. *60 euro. masomartis.it*

**11. TRENTO DOSAGGIO ZERO ORO ROSSO CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA**
Lo chardonnay, coltivato sui terreni porfirici, qui soprannominati oro rosso, dà un vino ricco di gusto e struttura. È una piccola chicca da regalare agli intenditori. Con branzino al sale. Online. *25 euro. cembracantinadimontagna.it*

**12. TRENTO DOSAGGIO ZERO LAGORAI RISERVA 2015 CANTINA ROMANESE**
Affina sul fondo del lago di Levico questa bollicina cremosa, con golosi profumi di frutta candita e pasticcini. All'aperitivo con crostini con salmerino marinato e panna acida. Sullo shop del sito. *38 euro. cantinaromanese.com*

# I consigli dei sommelier

Che cosa stappano adesso i professionisti del vino? E quali sono le regole per essere impeccabili nel servirlo e abbinarlo?

**ALBERTO PIRAS**
*AIMO E NADIA*

«Brindare con un Metodo Classico è sempre di buon auspicio, soprattutto quest'anno! Ne propongo senz'altro uno italiano, il Franciacorta Extra Brut Annamaria Clementi Rosé Riserva 2010 di Ca' del Bosco: Pinot nero in purezza, ha una bollicina fine e sottile, profumi decisamente complessi di piccoli frutti rossi e spezie dolci; all'assaggio è molto secco, con una lunghissima persistenza.
Il mio abbinamento del cuore? Quello natalizio per eccellenza, un grande panettone, come quello di Alessandro Negrini e Fabio Pisani, con un grande Moscato d'Asti, come quello di Paolo Saracco».

**ANDREA LOI**
*HEAD SOMMELIER SETA RESTAURANT*

«Berrò vini per ritrovare i momenti che hanno avuto per me un profondo significato. La bollicina sarà siciliana, il Catarratto di Alessandro Viola, in ricordo di una cena a casa sua: lo trovate in enoteche con predisposizione verso i vini naturali. Il bianco racconterà il mio amore per un grande territorio francese, il Rodano: il Saint-Joseph Les Granits di Chapoutier dalla zona di Tain-l'Hermitage, che ho scoperto da poco, è complesso, con un lungo finale minerale, e si sposa con i crostacei; si trova facilmente in Italia e ha un prezzo attraente. Il consiglio per la vostra cena di Natale è la semplicità. Fate quello che sapete fare bene, bevete quello che vi piace (avete tutto l'anno per sperimentare) per non aumentare lo stress: bastano un bicchiere per l'acqua e uno per il vino, mediamente ampio per apprezzare al meglio qualsiasi bottiglia. Ultima cosa, raffreddate con largo anticipo le bollicine: il congelatore non è un granché come soluzione dell'ultimo momento».

FOTO AG. GETTY IMAGES, P. TERZI

# TUTTA ITALIA FA LE BOLLE

**Dal Piemonte alla Sicilia, vecchi e nuovi «outsider» del Metodo Classico**

**1. ALTA LANGA PAS DOSÉ FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS 2015**
**CONTRATTO**
Un Pinot Nero in purezza, asciutto e complesso, con un gusto agrumato che ricorda il mandarino e il pompelmo rosa. Molto gastronomico. Con agnello in crosta di nocciole. Sui principali ecommerce.
*24,50 euro. contratto.it*

**2. ALTO ADIGE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ ATHESIS 2017**
**KETTMEIR**
La forza del pinot nero con la grazia dello chardonnay, per una bollicina elegante e dinamica, da provare anche con i piatti rustici. Con Tiroler Gröstl. Sui principali ecommerce.
*22 euro. kettmeir.com*

**3. METODO CLASSICO SOLDATI BRUT 2019**
**LA SCOLCA**
Da uve cortese, ha delicati profumi di crosta di pane, spezie e miele che hanno persuaso anche il celebre critico James Suckling. Con risotto ai gamberi. Ordini su contatti@scolca.it e sui principali ecommerce.
*25 euro. lascolca.net*

**4. ALTA LANGA EXTRA BRUT 2016**
**ETTORE GERMANO**
Pinot nero in prevalenza, con una parte di chardonnay, per una bollicina cremosa e agile, che sta diventando un punto di riferimento tra gli appassionati. Con fritto misto alla piemontese. Online. *25 euro. ettoregermano.com*

**5. PIEMONTE PINOT NERO BRUT ROSÉ**
**COCCHI**
Da un'azienda storica, è un Metodo Charmat con un gentile colore rosa cipria. È fruttato e scorrevole, morbido e piacevole, indicato per l'aperitivo. Con le capesante. Ordini su cocchi@cocchi.com e online. *13 euro. cocchi.it*

**6. METODO CLASSICO BRUT ROSÉ CEPPO 326 2016**
**PASINI SAN GIOVANNI**
Una bollicina diversa (è fatta con uve groppello ed erbamat), sapida e vibrante. È un bel regalo per gli amanti di Metodo Classico alternativi. Con salmone affumicato. Su tuttostore e altri ecommerce.
*18 euro. pasinisangiovanni.it*

**7. METODO CLASSICO BRUT PINOT 64 2016**
**CALATRONI**
Premi e passaparola ne stanno facendo un riferimento sul territorio. È fragrante, slanciato. Stappatelo con gli antipasti del pranzo di Natale. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce.
*22 euro. calatronivini.it*

**8. OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT VERGOMBERRA 2016**
**BRUNO VERDI**
Con aromi di frutta matura, crosta di pane e nocciola tostata, è equilibrato e territoriale. Per la cena della Vigilia, con orata al forno. Sui principali ecommerce.
*25 euro. verdibruno.it*

**9. METODO CLASSICO BRUT MAXIMUS 2012**
**PECIS**
A base di uve pinot bianco e chardonnay coltivate sulle colline bergamasche, sorprende per fragranza e scorrevolezza. Il lunghissimo affinamento sui lieviti gli dà grinta e complessità. È un ottimo affare. Con torte salate. Online. *18 euro. pecis.it*

**10. VINO SPUMANTE PECORINO MERLETTAIE BRUT CIÙ CIÙ**
Il pecorino lo caratterizza con profumi di tiglio e biancospino. Questa fragranza insieme alla sapidità esalta i fritti delle feste; provatelo con le olive all'ascolana. Su shop.ciuciutenimenti.it e su ecommerce. *17 euro. ciuciuvini.it*

**11. METODO CLASSICO PAS DOSÉ EDIZIONE SPECIALE 2019**
**SCACCIADIAVOLI**
Un sagrantino per dieci anni sui lieviti acquista profumi burrosi, di miele, di spezie. Fatto apposta per festeggiare. Con carpacci di pesce e di carne. Ordini su info@scacciadiavoli.it e online.
*32,50 euro. scacciadiavoli.it*

**12. SPUMANTE EXTRA BRUT DUCA NERO 2019**
**DUCA DI SALAPARUTA**
Ha tutta l'energia, e la grazia, di un pinot nero cresciuto alle pendici dell'Etna. Stappatelo per un inizio di anno grintoso. Con catalana di crostacei. Sullo shop del sito. *13 euro. duca.it*

FOTO AG. GETTY IMAGES

zafferano
LAMPES A PORTER
Imagine
the atmosphere
of a candle.
Imagine
the fidelity
of a torch.
Imagine
the design
of a sculpture.
Lampada Poldina fotografata da Claudio Mainardi
poldina.com

# CHAMPAGNE

## La verve dei nobili d'Oltralpe

**1. CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2012 BRUNO PAILLARD**
Dai Grand Cru di Oger e Mesnil-sur-Oger, uno Chardonnay avvolgente. Il dosaggio contenuto ne esalta il carattere. Alice Paillard lo consiglia con il vitello tonnato. Sui principali ecommerce. *105 euro. brunopaillard.com*

**2. CHAMPAGNE BRUT RARE 2006 PIPER-HEIDSIECK**
Profumi di miele, frutta e spezie dolci e un gusto complesso ed erbaceo. Ha vinto la medaglia d'oro della rivista *Decanter*. Con ravioli di mare e pesce di scoglio. Sui principali ecommerce. *220 euro. rare-champagne.com*

**3. CHAMPAGNE BRUT BELLE EPOQUE 2012 PERRIER-JOUËT**
Ricco e «croccante», è una cuvée di chardonnay e pinot nero, con una quota di meunier. La bottiglia a motivi floreali rende il regalo ancora più prezioso. Con tortellini in brodo. Sui principali ecommerce. *145 euro. perrier-jouet.com*

**4. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS CLOS DU MESNIL 2006 KRUG**
Nasce in uno dei vigneti più famosi del mondo lo chardonnay che dà vita a questo vino preziosissimo: in quest'annata calda setoso e pieno di aggraziata energia. Per sognare. Con filetto di platessa allo zafferano. Online. *1100 euro. krug.com*

**5. CHAMPAGNE BRUT MOËT IMPÉRIAL MOËT & CHANDON**
Un grande classico dei brindisi festivi, è creato con oltre 100 vini diversi che ne disegnano la maturità e il carattere seducente. Con risotto al verde con asparagi croccanti. Sui principali ecommerce. *60 euro. moet.com*

**6. CHAMPAGNE BRUT DOM PÉRIGNON VINTAGE 2010**
È la prima annata del nuovo chef de cave Vincent Chaperon. Da collezione. Con gnocchetti di patate, ricciola, olive di Taggia, origano e limone del due stelle Magnolia di Cesenatico, disponibile in delivery e asporto. Sui principali ecommerce. *170 euro. domperignon.com*

**7. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS SECOND SKIN CASE RUINART**
Con il nuovo packaging 100% ecologico, questo Chardonnay, intensamente aromatico, morbido e fresco, è molto buono anche con l'ambiente. Con tajine di verdure. Online. *90 euro. ruinart.com*

**8. CHAMPAGNE BRUT MILLESIMÉ 2008 LAURENT-PERRIER**
Chardonnay e pinot nero in parti uguali e l'ottima annata ne hanno fatto uno Champagne di grande vivacità e freschezza. Con filetto di vitello. Sui principali ecommerce. *60 euro. laurent-perrier.com*

**9. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS 2014 AYALA**
Floreale, agrumato e con quelle note gessose che rendono unico lo Champagne, è la bottiglia da stappare per un ultimo dell'anno romantico. Con ravioli di scampi allo yuzu ed erba cipollina. Su meregallipremium.it *79 euro. champagne-ayala.fr*

**10. CHAMPAGNE EXTRA BRUT MONODIE MEUNIER VIELLES VIGNES 2008 APOLLONIS**
Anche l'uva meno blasonata della Champagne può dare capolavori: è il caso di questo Blanc de Noirs da vigne vecchie, cremoso e intensamente fruttato. Con rombo con finferli e crema di castagne. Su meregallipremium.it *75 euro. champagneapollonis.com*

**11. CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU BLANC DE BLANCS FREREJEAN FRÈRES**
Agrumato, con una vibrante mineralità, è uno Chardonnay di grande finezza. Per la cena della Vigilia. Con crudità di mare. Sui principali ecommerce. *105 euro. frerejeanfreres.com compagniadeicaraibi.com*

**12. CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE NICOLAS FEUILLATTE**
Fragrante e fruttato, è fatto con le tre uve classiche della Champagne. Prezzo amico, ottimo per gli aperitivi festivi. Con carpacci di crostacei. Su shop.valdo.com e sui principali ecommerce. *32 euro. nicolas-feuillatte.com*

FOTO AG. GETTY IMAGES

## Quale bicchiere

Potete usare lo stesso calice, dall'aperitivo a tutto pasto, ma se volete esagerare servite le bollicine di benvenuto in una flûte e il moscato da accompagnare al panettone in una coppa vintage. Se stappate rossi complessi o vini naturali, scegliete un calice ampio per favorirne l'ossigenazione, oppure scaraffate il vino 30 minuti prima di servirlo.

# Sorpresa ecommerce

Incontro con Marco Magnacavallo, fondatore di Tannico, l'enoteca online più fornita d'Italia

**I siti di ecommerce sono stati l'ancora di salvezza per procurarsi del buon vino durante il lockdown. Com'è andata a Tannico?**
«Già nelle ultime tre settimane di marzo abbiamo avuto un aumento del 100% dei volumi, del 10% della frequenza d'acquisto e del 5% delle quantità di bottiglie per ordine effettuato. Anche il mese di aprile ha visto i volumi salire, con una forte crescita dei consumatori al primo acquisto e una ripresa del valore per singola bottiglia venduta, unita a un leggero calo del numero di pezzi per ordine. Se a marzo sono calati gli acquisti di spumanti e Champagne (-30%) e delle denominazioni Super Premium (Barolo -70%, Brunello -70%, Bolgheri -25%), ad aprile abbiamo registrato una ripresa e un ritorno alla normalità, con leggere flessioni delle denominazioni Super Premium rispetto al periodo pre Covid-19. In crescita – seppur non in modo così forte come a marzo – gli acquisti dei vini con prezzi moderati, come il Chianti Classico, la Barbera, i rossi e i bianchi siciliani. Bene anche i mesi estivi con un'accelerazione verso la fine di settembre in coincidenza con l'aumento del numero di contagi in Italia».
**Quali i vini più acquistati su Tannico?**
«Quelli di Alto Adige, Sicilia, Piemonte e Toscana, ma anche i vini naturali e quelli di artigiani meno conosciuti».
**Qualche consiglio per le feste?**
«Una bollicina per iniziare, ho la passione per lo Champagne; poi, uno Chablis e, infine, un Pinot nero dell'Alto Adige».

## BIANCHI (E ROSA) D'INVERNO

Un po' di leggerezza anche quando fuori fa freddo

**FALANGHINA CRUNA DELAGO 2018**
**LA SIBILLA**
Da una famiglia affiatata come i Di Meo non può che nascere un vino molto conviviale. I suoli vulcanici gli danno sapidità e profondità. Con il capitone. Sullo shop del sito ed ecommerce.
*30 euro. sibillavini.com*

**ALTO ADIGE SAUVIGNON EXCLUSIV 2018**
**PLONERHOF**
Medaglia d'oro al Concorso Mondiale del Sauvignon. Aromi di agrumi e sambuco per una Vigilia con pesci di fiume. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce.
*36 euro. weingut-plonerhof.it*

**COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2018**
**VIETTI**
Pera, pesca, fiori e miele: profumi irresistibili per un bianco di struttura, ottimo con gli antipasti di carne e di pesce. Bello trovarlo sotto l'albero. Online.
*23 euro. vietti.com*

**LUGANA RISERVA DEL LUPO 2016**
**CA' LOJERA**
Ha fatto la storia della denominazione: territoriale, con profumi fruttati e floreali e finale salino, è il regalo per l'amica del cuore. Con tartare di tonno. Sui principali siti di ecommerce.
*16 euro. calojera.com*

**FRIULI COLLI ORIENTALI I FIORI DI LEONIE MYÒ 2018**
**ZORZETTIG**
Floreale e leggiadro, è un mix di pinot bianco, friulano e sauvignon. Per un pranzo di Natale vegetariano, con lasagne alle verdure. Sui principali siti di ecommerce.
*39 euro. zorzettigvini.it*

**COLLIO BIANCO 2018**
**EDI KEBER**
Come da tradizione nel Collio, è un mix di vitigni autoctoni (friulano, malvasia e ribolla) coltivati con agricoltura biologica. Buono per la cena di Vigilia, è anche un gran bel regalo. Con risotto agli scampi. Online. *17 euro. edikeber.it*

**BATÀR 2017**
**QUERCIABELLA**
Opulento e ampio, è un mix di chardonnay e pinot bianco, perfetto per chi ama i bianchi di struttura. Va bene per la sera della Vigilia, anche se non è «di magro». Con crespelle ai funghi. Sui principali siti di ecommerce.
*70 euro. querciabella.com*

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO QUERCIANTICA 2019**
**VELENOSI**
Carezzevole, aromatico, a un ottimo prezzo. Con spaghetti all'ascolana. Sui principali siti di ecommerce.
*10 euro. velenosivini.com*

**CERASUOLO D'ABRUZZO PIÈ DELLE VIGNE 2018**
**CATALDI MADONNA**
Per il Gambero Rosso è il Rosato dell'anno per il 2021. Succoso, impareggiabile con le ricette al pomodoro, come il baccalà. Sui principali siti di ecommerce. *26 euro. cataldimadonna.com*

FOTO AG. GETTY IMAGES

# ROSSI

## Classici ma non troppo

**1. AMARONE CLASSICO COSTASERA 2015 MASI**
Un intramontabile per un pranzo in famiglia, meglio ancora se con il caminetto acceso. Gli aromi di prugna, spezie e caffè sono squisiti. Con brasato all'Amarone. Al supermercato, online e su wineplatform.it/masiagricola. *35 euro. masi.it*

**2. CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA RISERVA 2016 CECCHI**
Da una delle denominazioni italiane più amate, è fruttato, speziato, tostato ed equilibrato: un fido compagno dei pranzi in famiglia. Con pappardelle al ragù di cinghiale e funghi. Al supermercato e sui principali siti di ecommerce. *15 euro. cecchi.net*

**3. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016 TOMMASI**
Figlio di un'ottima annata, è morbido e strutturato, con profumi di ciliegia. Cosa volere di più per il pranzo di Natale? Con lesso con la salsa pearà. Al supermercato, online e ordinando su shop@tommasi.com. *33 euro. tommasi.com*

**4. CALINVERNO 2016 MONTE ZOVO**
Nasce da un mix di uve venete e internazionali sottoposte ad appassimento. Intenso, morbido e sorprendente, è il regalo di Natale per il papà. La famiglia Cottini lo consiglia con il filetto al Gorgonzola. Sullo shop del sito. *35 euro. montezovo.com*

**5. SAN LEONARDO 2015 SAN LEONARDO**
Espressione di un bordolese di montagna, è un rosso da regalare, soprattutto quest'anno: l'annata 2015 è top. Con melanzane alla parmigiana. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. *68 euro. sanleonardo.it*

**6. VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI 2018 BERTANI**
Profumato di marasche ed erbe balsamiche, spezie e fiori essiccati, è complesso e morbido quel tanto che basta per piacere a tutta la famiglia. Stappatelo a pranzo, con i tortellini in brodo. Sullo shop del sito. *30 euro. bertani.net*

**7. MESSIIO 2015 TENUTA FERTUNA**
Un Merlot avvolgente da provare anche sul pesce. Con il tonno scottato, scaloppa di fegato d'oca e cipolle alla brace del ristorante di Tenuta Fertuna. Su meregalli premium.it *26,50 euro. fertuna.it*

**8. TINATA 2016 MONTEVERRO**
Ha tutto il carattere della Maremma questo Syrah con saldo di Grenache, intrigante per gli intensi profumi di frutti rossi, spezie ed erbe. Stappatelo per una grande cena a base di carni nobili. Con anatra confit. Online. *85 euro. monteverro.com*

**9. AMARONE DELLA VALPOLICELLA FAMIGLIA PASQUA 2016 PASQUA**
Complesso e insieme scorrevole come solo un Amarone sa essere, si serve con il bollito misto con le salse, ma anche come vino da meditazione durante la tombolata. Sullo shop del sito. *42 euro. pasqua.it*

**10. ALTO ADIGE CABERNET MUMELTER RISERVA 2018 CANTINA DI BOLZANO**
È elegante, scorrevole e fresco, come solo i vini di montagna sanno essere. Servitelo a cena, con il capriolo e il caminetto scoppiettante. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. *43 euro. kellereibozen.com*

**11. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA RISERVA 2015 MASCIARELLI**
Un rosso potente, da abbinare a piatti di pari intensità. Migliora con il tempo e per questo può essere un ottimo regalo per l'amico collezionista di vini. Con scottadito di agnello. Sullo shop del sito. *52 euro. masciarelli.it*

**12. ETNA ROSSO CAURU 2019 TORRE MORA**
Un vino del vulcano con vivaci aromi di frutta e spezie. Facile ma non banale, è un versatile salvacena. La famiglia Piccini lo beve con il filetto di maiale in crosta di pancetta. Su wineplatform.it/tenutepiccini/products e i principali ecommerce. *15 euro. tenutepiccini.it*

**13. CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017 CASTELLO DI FONTERUTOLI**
I suoli gli donano grazia e freschezza. Per un pranzo tradizionale. Con guancia di maiale, purè di mele e taccole. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. *36 euro. mazzei.it* →

FOTO AG. GETTY IMAGES

**14. CAPRIANO DEL COLLE CARME 2018**
**SAN MICHELE**
Deve il suo nome alla perfetta armonia del mix di uve (merlot, marzemino e sangiovese) che lo compongono. Un grande vino a un piccolo prezzo, da stappare con gli amici. Con i vincisgrassi. Sullo shop del sito. *8,50 euro. sanmichelevini.it*

**15. BRUNELLO DI MONTALCINO 2015**
**FRANCO PACENTI**
Austero quel che basta per essere bevuto subito o regalato a un amico intenditore, in cerca di chicche da affinare nella sua cantina. Con misto di carni al forno. Online su enotecadipiazza.com *43,50 euro. francopacenticanalicchio.it*

**16. BRUNELLO DI MONTALCINO CAMPO DEL DRAGO 2015**
**CASTIGLION DEL BOSCO**
Prodotto in un'annata importante da un cru importante, è una bottiglia di pregio che col tempo acquista valore. Massimo e Chiara Ferragamo lo consigliano con la fiorentina. Sullo shop del sito. *130 euro. castigliondelbosco.com*

**17. BARBARESCO ASILI 2017**
**CERETTO**
Prodotto in uno dei cru più rinomati di barbaresco, è profondo e complesso e certificato biologico. Destinatelo a chi vi sta più a cuore. Con agnolotti ai tre arrosti. Sui principali ecommerce. *150 euro. ceretto.com*

**18. BAROLO BRICCO DELLE VIOLE 2016**
**G.D. VAJRA**
Come le viole che sbocciano in vigna ogni primavera, questo Barolo è tra i più fini, floreali e aggraziati. Stappatelo in famiglia con l'anatra scaloppata con pere al Barolo. Online e ordinando su welcome@gdvajra.it
*85 euro. vajra.it*

**19. BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2016**
**TENUTA CUCCO**
Un grande Barolo a un prezzo vantaggioso: è un perfetto regalo di rappresentanza. Con la ricetta della guancia di vitello di Tommaso Arrigoni, cuoco della Locanda La Raia. Sullo shop del sito e sui maggiori ecommerce. *30 euro. tenutacucco.it*

**20. BAROLO 2016**
**PIO CESARE**
Riunisce in una bottiglia tutti i migliori cru di Langa, per offrire l'esperienza di un Barolo come si faceva una volta. È elegante, fine e molto gastronomico. Con quaglie ripiene al forno con polenta. Online. *65 euro. piocesare.it*

**21. GATTINARA 2017**
**GIANCARLO TRAVAGLINI**
Un Nebbiolo leggiadro, sapido e capace di accompagnare i piatti di terra del Natale, dagli antipasti ai secondi. Cinzia Travaglini lo raccomanda con il risotto ai funghi. Sui principali ecommerce. *23 euro. travaglinigattinara.it*

**22. SASSICAIA 2017**
**TENUTA SAN GUIDO**
Il vino più famoso d'Italia è un fuoriclasse, incantevole anche nelle annate complicate. Ricco di frutto e di acidità, è un dono prezioso che acquista valore nel tempo. Con cinghiale alla maremmana. Su meregallipremium.it. *220 euro. sassicaia.com*

**23. PETRA 2016 PETRA**
Un rosso bordolese dal carattere mediterraneo, con profumi di mirto e rosmarino. Potente ed elegante, soddisfa le quote rosa e quelle azzurre. Con il tonno del Chianti di Dario Cecchini. Sui principali siti di ecommerce. *42 euro. petrawine.it*

**24. VALTELLINA SUPERIORE INFERNO CARLO NEGRI 2017**
**NINO NEGRI**
Questo Nebbiolo di montagna nasce nella zona più calda di Valtellina (per questo si chiama «Inferno»). Ma la sua grazia e scorrevolezza sono un Paradiso. Con le lasagne. Sullo shop aziendale vinicum.com e sui principali ecommerce. *25 euro. gruppoitalianovini.it*

**25. CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016**
**LAMOLE DI LAMOLE**
Vigne vecchie, altitudine, giusto terreno e giusta esposizione sono gli ingredienti che fanno grande questa Riserva, capace di invecchiare con eleganza. Con peposo di chianina al Chianti Classico. Sui principali ecommerce. *25 euro. lamole.com*

**26. BARBARESCO SANADAIVE 2017**
**MARCO E VITTORIO ADRIANO**
Vince il premio per il miglior rapporto tra il prezzo e la qualità. Regalatelo, bevetelo, conservatelo. Non ve ne pentirete in nessun caso. Con bollito misto alla piemontese. Sui principali ecommerce. *26 euro. adrianovini.it*

**27. SAN ZIO 2017**
**VILLA DA VINCI**
Da un vigneto appartenuto alla famiglia di Leonardo da Vinci, è un Sangiovese ampio e fruttato. Con un'etichetta così bella è anche un regalo perfetto. Con ravioli di carne al ragù. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. *16 euro. leonardodavinci.it*

FOTO AG. GETTY IMAGES

# DOLCI PER FINIRE

Come una carezza per il palato

**1. MOSCATO D'ASTI 2020 TOSO**
Fruttato, fragrante, leggero, è il compagno perfetto dei dolci di questo periodo. Un segreto? Aggiungete un calice nella macedonia. Con il panettone. Sullo shop del sito. *5,50 euro. toso.it*

**2. COLLIO PICOLIT 2016 PIGHIN**
Un vino raro, e un regalo ricercato. Ha un bel colore dorato e persistenti aromi di miele di acacia e frutta estiva. Invecchia per anni. Con formaggi piccanti e stagionati. Sullo shop del sito. *35 euro. pighin.com*

**3. VINO SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2011 CASTELLO DI BROLIO BARONE RICASOLI**
Affascinante per il colore ambrato e i profumi di nocciole tostate e frutta secca, è elegante, persistente e molto tipico. Per un aperitivo diverso, provatelo con i crostini toscani. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. *41 euro. ricasoli.com*

**4. ALGHERO LIQUOROSO RISERVA ANGHELU RUJU 2005 SELLA&MOSCA**
Elisir da uva cannonau appassita, fortificato e poi affinato a lungo in botte. Regalatelo insieme a una scatola di sigari pregiati o servitelo con il Monte Bianco. Sui principali siti di ecommerce. *50 euro. sellaemosca.com*

## Note musicali

Ludwig van Beethoven, nato a Bonn nel 1770, era un estimatore del vino Picolit, che gli piaceva molto insieme con le ostriche, come si racconta nel prezioso libretto firmato da Stefano Salis e illustrato dalle incisioni di Luciano Ragozzino. Festeggiate questo anniversario il giorno di Natale, ascoltando la Nona Sinfonia e alzando un calice del suo vino preferito, e il volume.

# Tenetele al fresco

Sempre più precise ed evolute, le nuove cantinette sono il posto migliore per conservare le vostre bottiglie

La cantinetta integrabile della linea Vertigo di **Kitchen Aid** ha un sensore di controllo per l'umidità e la temperatura, che garantisce la conservazione perfetta dei vini e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei rossi più pregiati. *kitchenaid.it*

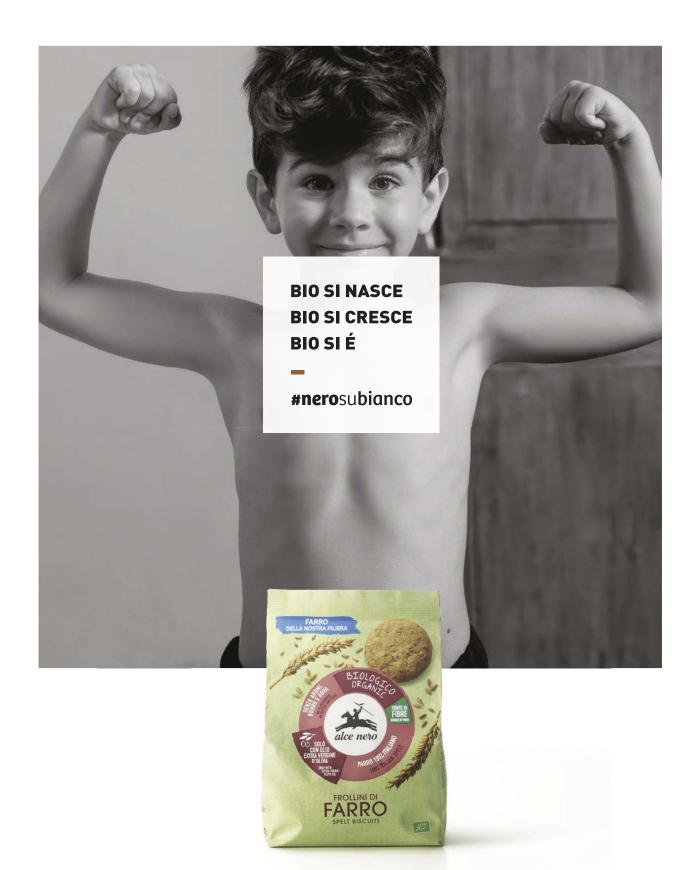
C'è spazio per 46 bottiglie nella cantinetta ICBUW/24 di **Frigo 2000**, con due zone di temperatura separate, da 5 a 18 °C, così il vino è sempre pronto alle condizioni ideali. In più, luce interna indipendente dalla apertura e doppio vetro che filtra gli UV. *frigo2000.net*

Compatta ed elegante, la cantinetta Serie 200 RW 222262 di **Gaggenau** ha una capacità di 34 bottiglie, due zone climatizzate regolabili separatamente, protezione dai raggi UV e la porta con chiusura a chiave. Contiene anche i formati magnum. *gaggenau.com*

Appena presentata sul mercato, la cantinetta **LG Signature** ha posto per 65 bottiglie. Il controllo della temperatura si combina con il compressore lineare Inverter che ne impedisce le fluttuazioni, garantendo le condizioni ideali per ogni tipo di vino. *lg.com*

Da incasso, il modello CVI618LWNR2 di **Smeg**, in colore nero, ha una capacità di 18 bottiglie e una gamma di temperature che varia da 5 a 20 °C. Vincitrice di numerosi premi, può inoltre vantare una classe energetica A+. *smeg.it*

FOTO AG. GETTY IMAGES

# PICCOLO GRANDE PIANO

**V**ivere in piccoli spazi, con una cucina minuscola o un angolo cottura nel salotto, non vuol dire rinunciare a elettrodomestici dalle elevate prestazioni. Significa piuttosto aguzzare l'ingegno e scegliere soluzioni **multifunzionali** capaci di ottimizzare ogni centimetro a disposizione. Elica presenta Nikola Tesla Fit il primo piano a induzione con aspirazione integrata che può essere installato nelle basi da 60 centimetri. Un piccolo gioiello dalle grandi performance, con un cuore aspirante nascosto all'interno del piano, attivabile con una semplice pressione. Senza sacrificare la libertà di movimento sul piano, la forma della parte aspirante è studiata per lasciare spazio a ogni tipo di pentola e la funzione Bridge consente di unire due zone creando una **singola area** dedicata alle teglie più grandi, garantendo una temperatura di cottura costante. La captazione dei fumi si regola automaticamente ed è fino a circa 5 volte superiore rispetto alla loro velocità di salita (capacità fondamentale in living con angolo cottura). E poi, il design: la superficie completamente lineare in materiale vetroceramico aggiunge spazio di lavoro quando i fornelli sono spenti e rende molto facile la pulizia.

**WWW.ELICA.COM**

rotate
Push
Totally flat
glass
magnetic
FLUSH
surface
open FLAP
To Turn on
The aspiration
lane aerodynamics
volution
airflow
90°
primary shapes
SLEEK DESIGN
SMART
installation

NikolaTesla Fit unisce tutti i vantaggi di un piano aspirante in uno spazio mini. Può essere infatti installato nelle basi da 60 cm, con un ingombro in superficie di 60 o 72 cm.

ABRUZZO
PARROZZO
EMILIA-ROMAGNA
CERTOSINO
DI BOLOGNA
TRENTINO
ALTO ADIGE
KIPFERL ALLA VANIGLIA
ALTOATESINI

ricette EMANUELE FRIGERIO e MARIA DONATI, testi LAURA FORTI, foto GIACOMO BRETZEL, styling BEATRICE PRADA

# DOLCE NOTTE

LIGURIA
SPONGATA DI SARZANA

**Nevica zucchero a velo su torte e biscotti, mentre canditi e confetti, come nastri e palline, ornano pani e fritti croccanti. Abbiamo sfornato una ricetta per ogni regione. Per celebrare il Natale insieme, come le statuine del presepe**

## Spongata di Sarzana

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
più 24 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

**PER LA FROLLA**
**400 g farina**
**180 g burro**
**150 g zucchero**
**1 uovo**
**1 tuorlo**
**vino bianco**
**PER IL RIPIENO**
**300 g miele**
**160 g frutta secca sgusciata (nocciole, noci, pinoli)**
**100 g farina di mandorle**
**80 g canditi (cedro e arancia)**
**70 g uvetta**
**30 g biscotti secchi**
**vino bianco**
**Cognac**
**noce moscata**
**cannella in polvere**
**confettura di mele cotogne**

**PER IL RIPIENO**
**Mettete** l'uvetta a bagno nel Cognac.
**Scaldate** il miele in una casseruola. Quando raggiunge il bollore, aggiungete la frutta secca tritata, i canditi a cubetti, la farina di mandorle e i biscotti sbriciolati finemente.
**Aggiungete** quindi anche l'uvetta e il Cognac, mezzo bicchiere di vino bianco, un pizzico di cannella e di noce moscata. Mescolate in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati tra loro e lasciate riposare per 24 ore.
**PER LA FROLLA**
**Impastate** la farina con il burro e lo zucchero, quindi unite l'uovo, il tuorlo e uno spruzzo di vino bianco e lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
**PER LA TORTA**
**Dividete** la frolla a metà e stendete le due parti a uno spessore di 4-5 mm. Foderate una tortiera (ø 30 cm), sul fondo e sui bordi, livellandoli con un coltello.
**Spalmate** sul fondo della torta due cucchiaiate di confettura, quindi riempite lo stampo con il ripieno.
**Coprite** la torta con l'altra metà della pasta, sigillandola bene ai bordi. Se volete, prima di adagiare la copertura, ritagliatevi delle forme con tagliapasta decorativi.
**Infornate** la torta a 180 °C per circa 40 minuti.
**Servitela** spolverizzata con zucchero a velo.

## Parrozzo

**Impegno** Facile
**Tempo** 2 ore
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**170 g zucchero semolato**
**150 g farina di mandorle**
**150 g semola di grano duro rimacinata**
**100 g burro**
**100 g cioccolato fondente**
**50 g farina di mais gialla**
**5 uova**
**liquore all'amaretto**
**limone – arancia**
**lievito in polvere per dolci**

**Separate** i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero, finché non saranno ben spumosi. Aggiungete 3 cucchiai di liquore all'amaretto, la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia.
**Mescolate** e unite anche il burro fuso, infine le farine, un cucchiaino da caffè di lievito e un altro cucchiaio di liquore.
**Montate** a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto.
**Imburrate** e infarinate con la semola uno stampo semisferico da 1,5 litri e versatevi il composto.
**Infornate** a 160 °C per 1 ora e 10 minuti.
**Sciogliete** il cioccolato a bagnomaria con altri 15 g di burro.
**Sformate** il dolce, capovolgetelo su una gratella e colatevi sopra il cioccolato fuso.
**Lasciatelo** raffreddare e servitelo.

## Certosino di Bologna

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 2 ore e 30 minuti di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

**500 g miele**
**350 g farina**
**250 g confettura di mele cotogne**
**200 g mandorle**
**100 g frutta candita mista tritata (limone, ciliegie, cedro, arancia, melone)**
**80 g cioccolato fondente**
**75 g Marsala secco**
**50 g pinoli sgusciati**
**50 g cacao amaro**
**12 g lievito in polvere per dolci**
**frutta secca assortita**
**frutta candita intera**
**cannella in polvere**
**burro**

**Scaldate** il miele in una casseruola con la frutta candita tritata.
**Raccogliete** in una ciotola la farina, il lievito, 1 cucchiaino di cannella, il cacao, il cioccolato e le mandorle sminuzzati, i pinoli, la confettura di mele cotogne e il Marsala. Mescolate e aggiungete il miele con la frutta candita. Mescolate nuovamente finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati.
**Imburrate** e infarinate uno stampo a ciambella (ø 25 cm) e riempitelo con l'impasto. Lasciatelo riposare per 2 ore.
**Decorate** il dolce con fette di frutta candita e infornatelo a 180 °C per 50 minuti circa.
**Sfornatelo** e lasciatelo raffreddare, quindi completate le decorazioni con noci, nocciole, mandorle e pinoli.
**Scaldate** 200 g di miele e fatelo colare sul certosino per lucidarlo.

## Kipferl alla vaniglia

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 40 BISCOTTI**

**250 g farina**
**70 g zucchero semolato**
**100 g mandorle pelate**
**210 g burro – vaniglia**
**zucchero a velo**
**zucchero vanigliato**

**Mescolate** la farina con lo zucchero semolato e le mandorle tritate. Aggiungete il burro a pezzetti e i semi di un baccello di vaniglia e impastate, lavorando il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora. →

LOMBARDIA

## Panettone artigianale

Come da tradizione, si arricchisce con creme o farciture: ecco la nostra proposta.

**Per la farcitura**

Scaldate 200 g di miele di acacia e versatelo a filo su 135 g di tuorlo, montandoli con la frusta elettrica. Continuate a montare finché il composto raggiunge i 40 °C e una consistenza morbida e spumosa. Scaldate 20 g di panna e scioglietevi 5 g di gelatina ammollata e strizzata, quindi versate nel composto di uova e incorporate. Montate a crema 480 g di panna e incorporate anch'essa delicatamente.

**Per la copertura**

Fondete 120 g di cioccolato bianco e aggiungetevi 60 g di latte caldo. Emulsionate con il mixer a immersione, aggiungendo anche 20 g di burro. Versate sul panettone.

MOLISE
**PEPATELLI DI NATALE**

MARCHE
**CAVALLUCCI DI APIRO**

CALABRIA
**PETRALI**

**Riprendete** l'impasto, staccatene piccole porzioni, fatene dei cordoncini, quindi staccate dei segmenti e piegateli in modo da ottenere mezzelune.
**Appoggiatele** su una teglia coperta con carta da forno e infornate per circa 8 minuti, finché i biscotti non iniziano a colorirsi.
**Mescolate** lo zucchero a velo con lo zucchero vanigliato e passatevi le mezzelune ancora calde.

## Pepatelli di Natale

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

**250 g farina**
**200 g miele**
**200 g mandorle sgusciate**
**cannella – arancia**
**chiodi di garofano (facoltativo)**
**pepe in grani**

**Scaldate** il miele a fuoco molto basso, in modo che diventi liquido.
**Tostate** le mandorle e grattugiate la scorza di mezza arancia.
**Versate** il miele sulla farina e impastate aggiungendo anche le mandorle, la scorza, un pizzico di cannella e pepe appena macinato, chi vuole anche chiodi di garofano pestati.
**Amalgamate** tutto in un composto omogeneo e formate filoncini lunghi circa 25-30 cm e alti 5 cm. Metteteli su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 200 °C per 30 minuti.
**Sfornateli** e tagliateli di sbieco, come dei cantucci, ottenendo tanti biscottini: appoggiateli nuovamente sulla teglia e infornateli di nuovo per 5-6 minuti, ottenendo dei biscottini molto duri, come da tradizione.

## Cavallucci di Apiro

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti più 12 ore di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

**PER IL RIPIENO**
**100 g mosto cotto**
**100 g frutta secca sgusciata (noci, mandorle,nocciole)**
**50 g zucchero semolato**
**15 g uvetta**
**15 g cacao in polvere**
**15 g mollica di pane**
**15 g liquore al caffè**
**½ arancia**
**PER LA PASTA**
**500 g farina**
**150 g vino bianco**
**100 g zucchero**
**40 g olio di semi**
**vaniglia**
**lievito per dolci**
**PER DECORARE**
**60 g zucchero a velo**
**15 g grappa**

Fichi secchi, uvetta, frutta secca e canditi sono gli ingredienti che, nel periodo natalizio, danno ricchezza agli impasti semplici di pani e biscotti

**PER IL RIPIENO**
**Mettete** in ammollo l'uvetta in acqua tiepida, poi strizzatela. Tritate le noci, le mandorle, le nocciole e unitele allo zucchero. Profumate con la scorza di arancia, unite il cacao e il liquore al caffè, il mosto cotto e la mollica. Mescolate tutto finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati e lasciate riposare il composto ottenuto per 12 ore.
**PER LA PASTA**
**Mescolate** la punta di 1 cucchiaino di lievito con la farina, unite i semi raschiati di un baccello di vaniglia e disponete la miscela a fontana.
**Scaldate** il vino con lo zucchero e lasciatelo raffreddare, quindi mettetelo al centro della fontana insieme con l'olio e incorporate pian piano i liquidi nella farina, fino a ottenere un impasto.
**Stendetelo** in una sfoglia spessa 3-4 mm e ritagliatevi dei rettangoli. Farciteli con il ripieno e chiudeteli a portafoglio, curvandoli leggermente. Pressate le estremità con i rebbi di una forchetta.
**Appoggiate** i cavallucci su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 180 °C per circa 20-25 minuti.
**Mescolate** la grappa con lo zucchero a velo, ottenendo una glassa fluida.
**Sfornate** i cavallucci e spennellateli con la glassa.

## Petrali

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore più 24 ore di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

**PER LA FROLLA**
**250 g farina**
**75 g zucchero**
**75 g strutto**
**3 tuorli piccoli**
**vaniglia – sale – limone**
**PER IL RIPIENO**
**175 g fichi secchi**
**125 g vino cotto**
**75 g mandorle tostate**
**150 g gherigli di noce**
**½ arancia**
**½ mandarino**
**miele – cacao – cannella**
**chiodi di garofano in polvere**

**PER IL RIPIENO**
**Versate** il vino in una ciotola e conditelo con un pizzico di cannella, uno di chiodi di garofano in polvere, il miele e il cacao.
**Sminuzzate** i fichi secchi, le mandorle tostate e le noci, grattugiate la scorza di arancia e mandarino e unite tutto al vino. Lasciate riposare per 24 ore, coperto in frigorifero.
**Trasferite** tutto in una casseruola e cuocete a fiamma bassa, sempre mescolando, per circa 30 minuti, o fino a quando il composto non si sarà addensato.
**Lasciatelo** raffreddare.
**PER LA FROLLA**
**Impastate** la farina con lo zucchero, lo strutto e i tuorli, profumatela con la scorza grattugiata di un limone e i semi grattugiati di mezzo baccello di vaniglia. Lasciate riposare il panetto in frigorifero per 30 minuti.
**Stendetelo** poi in uno strato sottile e ritagliatevi dischi di circa 10 cm di diametro e richiudete piegando il disco a mezzaluna; in alternativa, appoggiate il ripieno su una porzione di sfoglia, sovrapponete un'altra porzione di sfoglia e ritagliate poi con un tagliapasta della forma che preferite, chiudendo contemporaneamente ai bordi.
**Cuocete** a 180 °C per circa 25 minuti. Completate con zucchero semolato.

## Torrone

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

- **450 g nocciole sgusciate tostate**
- **315 g zucchero**
- **200 g miele millefiori**
- **35 g albume**
- **scorza d'arancia**
- **vaniglia**
- **ostia in fogli**

**Scaldate** le nocciole nel forno a 100 °C.
**Sciogliete** in una casseruola 300 g di zucchero con 90 g di acqua, fino a 157 °C, ottenendo un caramello chiaro.
**Sciogliete** intanto il miele in un'altra casseruola, portandolo a 120 °C.
**Montate** l'albume con 15 g di zucchero, in una capiente ciotola. Aggiungetevi il miele, continuando a montare, quindi il caramello.
**Montate** finché il composto non avrà raggiunto la temperatura di 60 °C. A quel punto, aggiungete le nocciole, un pizzico di scorza d'arancia e i semi di un baccello di vaniglia.
**Distribuite** il composto su un foglio di ostia, poggiato su una placca, livellatelo e copritelo con un altro foglio di ostia.
**Lasciate** raffreddare il torrone e, prima che sia completamente indurito, tagliatelo a barrette regolari.

## Pangiallo

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti più 24 ore di lievitazione
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

- **200 g farina**
- **150 g uvetta**
- **100 g pasta da pane**
- **50 g mandorle pelate**
- **50 g gherigli di noce**
- **50 g nocciole tostate**
- **50 g pinoli**
- **50 g fichi secchi**
- **50 g cedro candito**
- **50 g arancia candita**
- **50 g miele millefiori**
- **50 g zucchero**
- **5 g misto spezie**
- **2 albumi**
- **1 bustina zafferano**
- **olio di oliva – sale**

**Fate** una fontana con la farina sul piano di lavoro. Al centro mettete la pasta da pane, il misto spezie, il miele, lo zucchero, una presa di sale, 20 g di olio. Impastate aggiungendo via via anche 50 g di acqua e lavorate il composto fino a ottenere un panetto. Mettetelo sotto una ciotola capovolta e lasciatelo riposare mentre proseguite con la preparazione.
**Ammollate** l'uvetta in acqua.
**Tritate** grossolanamente le mandorle, le noci, le nocciole, i pinoli, i fichi secchi e la frutta candita. Mescolate tutto con gli albumi e con l'uvetta strizzata.
**Unite** questo composto al panetto, quindi dividetelo in due pagnotte tonde. Mettetele su una placca foderata con carta da forno, spolverizzatele di farina, copritele con un telo e lasciatele lievitare in un luogo tiepido per 24 ore.
**Mescolate** 50 g di acqua con lo zafferano, 1 cucchiaio di farina e 2 cucchiai di olio. Spennellate con questo composto la superficie delle pagnotte e infornatele a 170 °C per circa 50 minuti.

LAZIO
**PANGIALLO**

CAMPANIA
**STRUFFOLI NAPOLETANI**

## Struffoli napoletani

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

**500 g farina**
**250 g miele**
**100 g zucchero**
**70 g burro**
**3 uova**
**3 tuorli**
**mandarino – arancia**
**olio di arachide**
**confettini di zucchero**
**Grand Marnier – sale**

**Impastate** la farina con lo zucchero, il burro morbido a pezzetti, le uova, i tuorli, la scorza grattugiata di ½ arancia e di 1 mandarino, un pizzico di sale e uno spruzzo di Grand Marnier.
**Lavorate** il composto fino a ottenere un panetto liscio. Copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare per 2 ore.
**Riprendete** l'impasto, staccatene piccole porzioni per volta e formate dei filoncini, quindi tagliateli in piccoli gnocchetti. Arrotondateli tra le mani quindi friggeteli in abbondante olio caldo, pochi per volta, finché non saranno dorati.
**Scolateli** su carta da cucina.
**Scaldate** il miele in una casseruola capiente e, quando si sarà liquefatto, immergetevi gli struffoli e mescolateli in modo che se ne ricoprano uniformemente.
**Togliete** gli struffoli dal miele, sistemateli su un piatto da portata e decorateli con i confettini di zucchero.

PUGLIA
CARTELLATE

In diverse regioni del Sud Italia i dolci delle feste sono fritti e croccanti. Ripieni di farce saporite o completati con miele e mosto cotto

## Cartellate

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 30 minuti di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**500 g vincotto**
**500 g farina 00**
**100 g vino bianco secco**
**100 g miele**
**50 g olio extravergine di oliva**
**chiodi di garofano**
**anice stellato**
**olio di arachide**

**Impastate** farina, vino e olio extravergine fino a ottenere un impasto omogeneo, morbido ed elastico. Fatelo riposare per 30' a temperatura ambiente, coperto.
**Stendete** la pasta in sfoglie molto sottili (1 mm) e tagliatela con la rotella dentellata in strisce lunghe 30 cm e larghe 4 cm.
**Pizzicate** le strisce ogni 6 cm circa, chiudendole a tratti lungo la linea della metà, per il lungo. Arrotolate poi la striscia su se stessa a spirale, fissandola qua e là, perché non si apra.
**Friggete** le cartellate così ottenute in olio di arachide, per circa 2', poi scolatele su carta da cucina.
**Scaldate** il vincotto in una casseruola bassa e larga con il miele, 2 chiodi di garofano interi e 2 stelle di anice, senza arrivare al bollore. Immergetevi le cartellate, in modo che assorbano il liquido, poi scolatele e decoratele a piacere.

## Lou mécoulen

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 6 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**250 g farina**
**250 g latte**
**150 g zucchero**
**125 g uvetta**
**50 g panna**
**40 g burro**
**15 g lievito di birra fresco**
**2 uova – 2 limoni**
**olio extravergine di oliva**
**rum – sale**

**Mettete** a bagno l'uvetta in mezzo bicchiere di rum, per 2 ore.
**Fate** una fontana sul piano di lavoro con la farina, sulla quale avrete sbriciolato il lievito.
**Intiepidite** in una casseruola il latte e la panna con un pizzico di sale, aggiungete quindi il burro e un quarto di bicchiere di olio, lo zucchero, la scorza grattugiata dei limoni, quindi le uova, mescolando perché non si rapprendano.
**Aggiungete** anche l'uvetta, quindi versate tutto sulla farina e impastate, fino a ottenere un composto omogeneo e consistente.
**Lasciatelo** lievitare coperto con un telo per 4 ore, o finché l'impasto non sarà raddoppiato.
**Lavoratelo** quindi di nuovo, brevemente, poi dividetelo in 2 pagnotte e cuocetele in forno a 180 °C per circa 1 ora, finché non saranno ben dorate.

VALLE D'AOSTA
LOU MÉCOULEN

## Calzoncelli

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

**INGREDIENTI PER 25 PEZZI**

**PER IL RIPIENO**
**200 g ceci lessi**
**150 g zucchero**
**125 g cioccolato fondente**
**100 g castagne lesse**
**30 g cacao amaro**
**1 mandarino**
**½ limone**
**liquore Strega (facoltativo)**
**PER LA PASTA**
**500 g farina**
**100 g zucchero**
**100 g strutto**
**1 uovo – cannella – vaniglia**
**vino bianco**
**olio di arachide**

**PER IL RIPIENO**
**Passate** ceci e castagne al passaverdure o al setaccio. Raccoglieteli in una ciotola e aggiungete il cioccolato fuso, lo zucchero, il cacao, la scorza grattugiata del limone, la buccia tritata del mandarino e, volendo, uno spruzzo di liquore Strega.
**Mescolate** tutto fino a ottenere un composto cremoso ma consistente.
**PER LA PASTA**
**Impastate** la farina con lo zucchero e l'uovo, unite lo strutto sciolto, un pizzico di cannella e uno di vaniglia. Aggiungete anche un goccio di vino bianco e impastate tutto ottenendo un composto morbido.
**Stendetelo** in una sfoglia sottile 2 mm e posizionatevi sopra il ripieno, a cucchiaini, distanziati di circa 3 cm, quindi coprite con un'altra sfoglia e tagliate con lo stampo per i ravioli, o con una rotella.
**Friggete** i calzoncelli in abbondante olio di arachide bollente.
**Scolateli** su carta da cucina e serviteli completandoli con zucchero a velo.

## Pinoccata bianca e nera

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

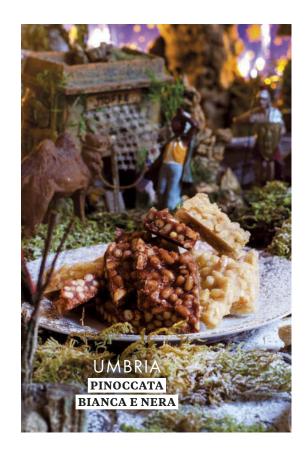
**500 g zucchero**
**400 g pinoli tostati**

→

BASILICATA
**CALZONCELLI**

UMBRIA
**PINOCCATA BIANCA E NERA**

SICILIA
**CRISPEDDI DI MESSINA**

SARDEGNA
**PANE DI MOSTO**

140 g **glucosio**
80 g **cioccolato fondente**
5 g **cacao**
2-3 **scorze di limone**
½ **baccello di vaniglia**
**olio di semi**

**PER LA PINOCCATA BIANCA**
**Scaldate** 250 g di zucchero e 70 g di glucosio con 50 g di acqua. Quando lo sciroppo avrà raggiunto i 120 °C, incorporate 200 g di pinoli, poi i semi raschiati della vaniglia e le scorze di limone.
**PER LA PINOCCATA NERA**
**Spezzettate** il cioccolato e fondetelo a bagnomaria; mescolatelo con il cacao. Scaldate 250 g di zucchero e 70 g di glucosio con 50 g di acqua. Quando lo sciroppo avrà raggiunto i 120 °C, unite il cioccolato, mescolate bene, poi incorporate 200 g di pinoli.
**Stendete** le 2 pinoccate in 2 teglie dai bordi alti, rivestite di carta da forno, leggermente unta con olio di semi, in modo da dare uno spessore di 1-2 cm. Appena si saranno intiepidite, sformatele e tagliatele in rombi con un coltello (non aspettate che si raffreddino del tutto, altrimenti diventano difficili da tagliare).
**Servitele** accoppiate, una bianca e una nera.

## Crispeddi di Messina

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g **latte**
200 g **riso**
80 g **farina**
50 g **zucchero semolato**
2 **tuorli**
2 **uova – vaniglia**
**olio di arachide**
**zucchero a velo**

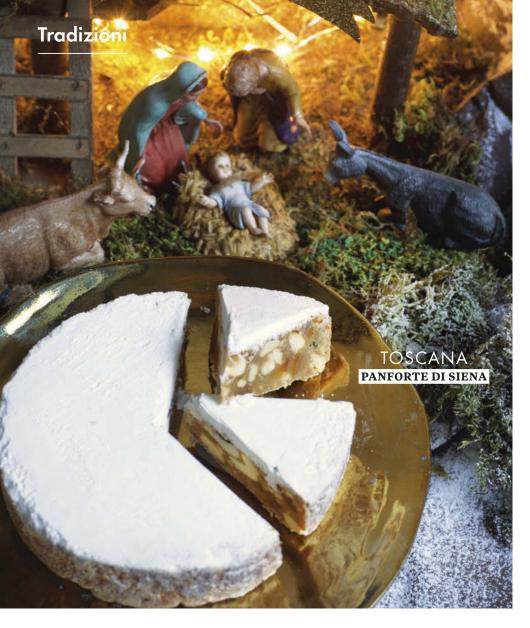
**Scaldate** il latte in una casseruola. Quando bolle, unite il riso, i semi di mezzo baccello di vaniglia e lo zucchero semolato. Mescolate, abbassate e cuocete finché il latte non si sarà completamente assorbito.
**Spegnete** e lasciate intiepidire. Aggiungete quindi i tuorli e mescolate, ottenendo un composto morbido ma abbastanza consistente da poter essere manipolato.
**Mescolate** la farina con le uova intere e aggiungete latte quanto basta per ottenere una pastella molto cremosa.
**Formate** con l'impasto di riso piccole polpette, immergetele nella pastella e friggetele nell'olio caldo per 1-2 minuti, finché non saranno dorate.
**Scolatele** su carta da cucina e cospargete con zucchero a velo.

## Pane di mosto

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g **farina**
165 g **mosto cotto concentrato (sapa) più un po'**
165 g **frutta secca (mandorle, nocciole tostate, noci, uvetta)**
135 g **zucchero**
100 g **latte**
35 g **strutto**
1 **uovo – 1 arancia**
½ **bustina di lievito**
**cannella**
**vanillina**
**confetti di zucchero**

**Ammorbidite** l'uvetta in acqua e tritate la frutta secca.
**Sbattete** le uova con lo zucchero e aggiungetevi lo strutto sciolto nel latte tiepido. Unite anche la sapa leggermente scaldata, l'uvetta strizzata e sminuzzata, la frutta secca, la scorza di 2 arance.
**Mescolate** la farina con il lievito, un cucchiaino di cannella e una bustina di vanillina, quindi impastatela con il composto di uova e sapa. Mescolate fino ad amalgamare bene tutto, quindi versate in stampini da muffin o in uno stampo da budino (a semiciambella, ø 20 cm, h 6 cm), riempiendo per metà.
**Infornate** a 175 °C per circa 15 minuti. Sfornate, spennellate con altra sapa e decorate con i confettini colorati.

Il panforte di Siena, tutelato dal marchio Igp, esiste in due versioni: nero, cosparso di spezie, oppure bianco, chiamato panforte Margherita

## Potiza, focaccia natalizia

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore più 12 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**PER IL RIPIENO**
**200 g biscotti secchi**
**200 g frutta secca mista tritata**
**150 g gherigli di noci**
**150 g uvetta**
**50 g pinoli**
**1 limone**
**1 arancia**
**1 tuorlo – rum**
**PER LA PASTA**
**350 g farina**
**100 g burro**
**100 g zucchero**
**30 g lievito di birra**
**3 uova**
**latte**

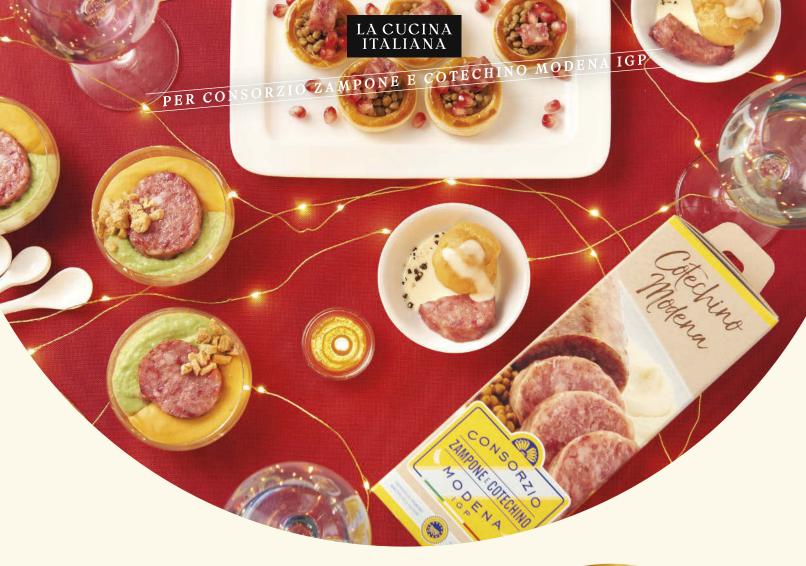
**PER IL RIPIENO**
**Tritate** i gherigli di noce, la frutta secca e i pinoli, l'uvetta e mescolate. Unite la scorza grattugiata di limone e arancia, i biscotti sbriciolati, l'uovo e un bicchierino di rum. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e lasciate riposare l'impasto per 12 ore, coperto, in frigorifero.
**PER LA PASTA**
**Sciogliete** il lievito sbriciolato in mezzo bicchiere di latte, poi preparate uno «starter» mescolandovi poca farina, quanta basta per ottenere un composto simile a una pastella. Lasciate lievitare per almeno 2 ore.
**Mescolate** il burro e lo zucchero e lavorateli in una ciotola con un cucchiaio di legno, fino a ottenere una crema. Aggiungetevi 2 tuorli e, in seguito, 2 albumi montati a neve.
**Aggiungete** quindi al composto lo starter e, dopo, i 350 g di farina. Fate lievitare per altre 2 ore.
**Stendete** la pasta su un piano, sopra un telo, in uno strato sottile. Coprite la sfoglia con il ripieno e richiudete la pasta a rotolo, poi avvolgete il rotolo su se stesso, formando una spirale.
**Spennellatela** con un uovo sbattuto, cospargetela di granella di zucchero e infornatela a 180 °C per circa 1 ora.

## Panforte di Siena

**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 2 PEZZI**

**150 g mandorle con la pelle**
**150 g farina**
**150 g zucchero semolato**
**100 g cedro candito**
**70 g arancia candita**
**20 g miele di acacia**
**15 g spezie miste in polvere**
**ostia – zucchero a velo**

**Preparate** con un cartoncino 2 anelli di circa 12 cm di diametro e 6 cm di altezza (in alternativa, un anello più largo, circa 20 cm, h 3 cm) e foderateli con carta da forno. Tagliate a dadini il cedro e l'arancia canditi. Tostate le mandorle in una padella o nel forno.
**Sciogliete** in una casseruola di rame o in una antiaderente lo zucchero semolato e il miele con 40 g di acqua. Quando comincia a bollire, unite i canditi e mescolate.
**Spegnete** il fuoco e aggiungete la farina, miscelata con le spezie.
**Aggiungete**, infine, le mandorle e amalgamate il composto.
**Appoggiate** gli anelli su una teglia, su un fondo di ostia; dividete il composto in due parti e pressatelo bene dentro gli stampi. Schiacciatelo per evitare che si formino bolle d'aria. Coprite la superficie di farina, per evitare che si bruci, e infornate a 180 °C per 15-20'. Sfornate i panfortini e fate raffreddare; togliete i cartoncini e rifilate l'ostia. Eliminate la farina e spolverizzate con abbondante zucchero a velo.

# BUONI
## IN TUTTI I SENSI

*l*o Zampone e il Cotechino Modena Igp sono i re sulle tavole delle feste: eccellenze tutte italiane con oltre cinquecento anni di storia, sono tutelate e promosse dal Consorzio, che riunisce, coordina e controlla, attraverso un organismo indipendente, le migliori aziende della salumeria italiana dedite alla loro produzione. Sono così garantiti il rispetto dell'**antica ricetta** tradizionale, risalente al 1511, e il legame con il territorio di origine; l'impiego di carni di alta qualità; il controllo di ogni fase della produzione; la presenza di precise caratteristiche gustative e nutrizionali. Sono vere **squisitezze** molto più leggere di quello che si pensi: un etto di questi prodotti, infatti, dà un apporto calorico di circa 250 calorie. Inoltre, rispetto al passato, il contenuto in grassi e sodio si è notevolmente ridotto, mentre sono assenti lattosio, glutammato aggiunto e aromi artificiali. ● **WWW.MODENAIGP.IT**

La consistenza e il sapore pieno ma delicato del cotechino e dello zampone si prestano ad abbinamenti inaspettati. Provateli con un'insalata di quinoa e verdure invernali oppure insieme con frutti come l'avocado o la mela.

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

# RADICCHI FRESCHI DI GIORNATA

Appena raccolto, dal campo alla tavola. Come in un mercatino dei coltivatori, sui banchi dei punti vendita di Iper La grande i, il radicchio arriva poco dopo essere stato raccolto e solo secondo le necessità effettive. Contro ogni spreco e per garantire un prodotto fresco di giornata, l'insalata viene prelevata dal campo e spedita in base agli ordini di ogni negozio, ogni giorno. L'obiettivo di Iper La grande i è selezionare le **migliori tipicità** italiane instaurando una diretta collaborazione con agricoltori, allevatori e produttori per condividere l'impegno a garantire qualità, tracciabilità e trasparenza. Si sostengono così le piccole produzioni locali e le tradizioni a rischio di estinzione. Un esempio? Le quattro varietà del radicchio rosso. Se il Lungo e il Tondo sono piuttosto comuni, il Radicchio Semilungo è già meno noto, così come il vero Radicchio di Verona Igp, **prodotto raro** e spesso sconosciuto fuori della provincia. Da Iper La grande i li trovate ogni giorno, ma solo da novembre a gennaio, nel rispetto della stagionalità. Delizioso semplicemente in insalata ma anche per farcire e accompagnare un arrosto saporito come questo.

● **WWW.IPER.IT**

L'Azienda Agricola Piccole Arche di Arcole, nel Veronese, coltiva meloni e ortaggi in estate e radicchio in inverno. È stata scelta da Iper La grande i per rifornire i propri punti vendita: un rapporto di filiera esclusivo per garantire produttori e consumatori.

# ROTOLO DI TACCHINO AL RADICCHIO E RICOTTA

**INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE**

**800 g fesa di tacchino**
**250 g ricotta**
**200 g radicchio rosso**
**100 g pancetta affettata**
**2 albumi – 1 cipolla**
**farina – aceto di vino bianco**
**cerfoglio (in alternativa prezzemolo)**
**burro – timo**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Spezzettate** il radicchio, tenendo da parte le foglie più belle.
**Mondate** e affettate la cipolla; rosolatela dolcemente in una padella con ½ cucchiaio di burro per circa 3 minuti, finché non comincerà a dorarsi, quindi unite il radicchio e cuocete ancora per 3 minuti.
**Sfumate** con una spruzzata di aceto, regolate di sale e lasciate insaporire per 1 minuto.
**Asciugate** bene la ricotta tamponandola con carta da cucina e mescolatela con il radicchio, gli albumi, ½ cucchiaio di farina (servirà a dare compattezza al ripieno, impedendo che si sbricioli al taglio) e le foglioline di un paio di rametti di timo.
**Mondate** la fesa di tacchino, eliminando le parti grasse e i tessuti connettivi; apritela a libro e battetela tra due fogli di carta da forno o di pellicola alimentare con un batticarne fino a ricavare una fetta rettangolare spessa meno di 1 cm. Potete anche acquistare la fesa di tacchino tagliata a fettine: stendetele, sormontandole leggermente, tra due fogli di carta da forno e battetele con il batticarne, finché non otterrete un'unica grande fetta rettangolare spessa meno di 1 cm.
**Salate** la carne, quindi spalmatevi il ripieno lasciando un paio di dita di margine su tre lati e circa 4 cm su uno dei lati lunghi.
**Arrotolate** la fesa sul lato lungo con il bordo di due dita, quindi ricoprite il rotolo con le fettine di pancetta e legatelo con qualche giro di spago da cucina. Adagiatelo in una teglia rivestita di carta da forno, salatelo, pepatelo e cuocetelo in forno statico a 200 °C per circa 35 minuti.
**Unite** le foglie di radicchio tenute da parte con qualche ciuffo di cerfoglio e condite tutto con olio e sale.
**Servite** il rotolo di tacchino con l'insalata di radicchio e cerfoglio.

Franciacorta e Trento, i nostri più importanti Metodo Classico, allo specchio nel confronto tra Maurizio Zanella e Matteo Lunelli. Che ipotizzano obiettivi condivisi per valorizzare il meglio dell'Italia

di ALBERTO P. SCHIEPPATI

# PIÙ UNITI PIÙ EFFERVESCENTI

In questo presente confuso, ci sono tuttavia certezze solide, che trovano fondamento nella passione, nell'esperienza, nelle competenze. Sono idee-forza, riconducibili a interpreti visionari, che sanno sempre fare la differenza. Matteo Lunelli e Maurizio Zanella sono carismatici e concreti, le loro storie di vita sono ispirate da **coraggio**, stile, rigore. Ma anche da storia, blasone, tradizioni sedimentate nel tempo. A questi valori se ne affiancano altri come identità, territorio, cultura, che fanno delle loro bollicine i fuoriclasse della spumantistica italiana.

Grazie a Maurizio Zanella, fondatore e presidente di Ca' del Bosco, e a Matteo Lunelli, presidente di Ferrari ma anche di Fondazione Altagamma, due distinte aree del Nordest si sono rivelate nel tempo le espressioni più iconiche dell'alta spumantistica italiana: i loro nomi si associano in modo immediato ai territori più vocati per la produzione di metodo classico di eccellente qualità. Se sul piano del contesto puramente economico, Maurizio Zanella e Matteo Lunelli dovrebbero essere, come si dice, agguerriti competitor, in realtà Franciacorta e Trento sono modi differenti di affermare un solo imperativo: produrre il meglio, saperlo valorizzare e realizzare business. Non aspettatevi perciò un match «Franciacorta Docg vs Trentodoc». Piuttosto un confronto alto e nobile, confermando che le cause comuni vanno oltre l'affermazione del brand e il confronto tra quote di mercato. E passano attraverso la difesa delle proprie peculiarità ma anche la acuminata consapevolezza degli obiettivi comuni. Certo, il brand va sempre consolidato, ma c'è un idem sentire di fronte al quale anche le politiche commerciali più aggressive possono farsi da parte. E non solo per il tempo di questa nostra intervista su Zoom.

**Avete dato alle vostre produzioni carattere, stile, riconoscibilità, anche a livello internazionale. Quanto contano le diverse identità e come potreste comunicarle insieme?**
**MATTEO LUNELLI** «Maurizio è un collega, ma soprattutto un amico: siamo alleati da sempre nel saper raccontare le nostre eccellenze prima ancora delle nostre differenze. Va anche detto che operiamo in un mercato sterminato, soprattutto sul fronte internazionale. E non sempre è facile spiegare in dettaglio le identità dei nostri territori. D'altra parte, la forza del vino italiano sta proprio nelle diversità, nelle singole caratteristiche dei vini, nelle peculiarità climatiche, nelle tecniche enologiche, nelle rispettive storie aziendali».
**MAURIZIO ZANELLA** «Per quanto riguarda i mercati esteri, Ca' del Bosco a differenza di Ferrari è solo all'inizio di un lungo percorso. Certo, abbiamo davanti a noi spazi sconfinati: una alleanza nel raccontare al mondo le nostre storie sarebbe sicuramente auspicabile. Senza dimenticarci mai che Matteo produce Trentodoc e io Franciacorta Docg. Diciamocelo: non ho mai creduto alla volontà di accomunare sotto un solo cappello (vi ricordate i tempi del Talento?) diverse denominazioni, unificando delle analogie solo per fare massa critica. Nel vino sono le identità territoriali lo strumento più adatto per qualificare un prodotto. La denominazione, soprattutto per vini come i nostri, non è una commodity». →

**Maurizio Zanella**
Nasce nel 1956, e muove i suoi primi passi nel mondo del vino giovanissimo, grazie anche all'idea della madre di acquistare, negli anni Sessanta, una piccola casa sulle colline di Franciacorta, chiamata Ca' del Bosc. Nel 1968 piantano i primi vigneti, nel 1972 esce la prima bottiglia: grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio, la casa nel bosco diventa una delle cantine più moderne e avanzate, oggi leader nella produzione di Franciacorta di finissimo perlage.

**Matteo Bruno Lunelli**
Quarantasei anni, è presidente e amministratore delegato delle Cantine Ferrari, azienda vitivinicola fondata nel 1902, leader in Italia per le bollicine metodo classico. Convinto sostenitore del Made in Italy, da gennaio 2020 ricopre la carica di Presidente di Fondazione Altagamma, che riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana con l'obiettivo di creare sinergie tra i grandi marchi del nostro Paese.

FOTO **AG. AGF, G. BRETZEL**

Ca' del Bosco, Erbusco: da sinistra in senso orario, la cantina; Metodo Classico in divenire; il Cancello solare di Arnaldo Pomodoro (1987) all'ingresso della tenuta.

**I francesi usano il termine terroir per esprimere un concetto complesso, ovvero l'interazione fra diversi elementi, dal territorio al clima, alla qualità dell'offerta e altro ancora. Come lo definireste in italiano?**
**M. ZANELLA** «È un termine intraducibile! Oltre agli elementi citati da Matteo Lunelli aggiungerei però anche l'aspetto socio-economico del territorio. E, se in Franciacorta ha sempre prevalso un approccio industriale, insieme a logiche di diversificazione imprenditoriale, il Trentino ha sempre puntato sulla cooperazione, con le cantine sociali protagoniste. Nel tempo, anche la Franciacorta ha spostato l'asse verso una cultura vinicola dalla percezione più agreste-rurale, che ricorda un po' certe piccole realtà familiari delle aziende langarole. Su circa 130 produttori di Franciacorta, oggi quasi la metà ha una superficie vitata inferiore ai tre ettari».
**M. LUNELLI** «È una parola che usiamo sempre e soltanto in francese: è sinonimo di territorio, origine, passione. E ha molto a che fare con la cultura del luogo, della gente. Quello che c'è dietro al vino, insomma, il modo in cui il territorio si esprime attraverso i suoi interpreti. Giulio Ferrari, il fondatore dell'azienda, aveva intuito perfettamente questa visione sottile ma al tempo stesso profonda e molto contemporanea».
**Sempre più in alto. Va diffondendosi la tendenza a destinare a vigneto aree di montagna, fino a 700 metri e talvolta oltre. Una risposta al riscaldamento globale o la volontà di produrre bollicine sempre più pregiate?**
**M. LUNELLI** «La montagna è la cifra stilistica del Trentodoc e per Ferrari è un vanto. Il riscaldamento climatico ci spinge ad andare sempre più in alto! Le altitudini più elevate ci consentono di compensare questi cambiamenti e di realizzare vini con uve dalla giusta maturazione. Poi, si sa, la viticoltura di montagna è faticosa, implica maggiori sforzi da parte dei contadini e dei raccoglitori, ma è un impegno che viene ripagato con la qualità del prodotto finale».
**M. ZANELLA** «L'altitudine è importante, al punto di essere diventata quasi un imperativo, in un'ottica generazionale. Ogni giorno (e le cronache dei media lo testimoniano) lotto contro un certo ambientalismo che denuncia disboscamenti atti a destinare spazio a nuovi vigneti. Dobbiamo guardare avanti. Tra cinquant'anni, se non ci pensiamo prima, rischiamo lo stallo... Allo stesso tempo, però, dobbiamo ammettere che le bollicine di Ca' del Bosco che produciamo tra i 200 e i 300 metri di altitudine sono eccellenti, pur avendo ben chiaro che l'obiettivo a medio-lungo termine è di produrre più in alto».
**Si parla molto di bio e di sostenibilità: chi come voi ha sempre sposato queste cause come reagisce a questo eccesso mediatico? È soprattutto moda o c'è una precisa richiesta di mercato?**

> «La mia passione per l'arte è nota. Continuo a pensare che sia una leva fondamentale per qualificare la cultura del vino»
>
> **MAURIZIO ZANELLA**

**M. ZANELLA** «Siamo in conversione da 23 anni e dalla vendemmia 2018 siamo certificati bio con tutta la produzione dei nostri 254 ettari. Ma non lo sbandieriamo, lo indichiamo solo, discretamente, sulle schede tecniche dei nostri vini... l'importante è fare prodotti eccellenti... Ma l'urlo che sale dal mercato è chiaro e netto: ci sono ristoranti in cui non entri se non sei bio! In questa richiesta vedo un certo parallelismo con quanto accadeva ai tempi della barrique: indicarla in carta sembrava avere un potere nobilitante per il vino... E il consumatore si sentiva più importante nella sua scelta! Concludo: puoi fare un vino biologico certificato, ma se lo fai male non sarà mai un grande vino».
**M. LUNELLI** «C'è sicuramente il rischio di un neoconformismo, ma la sensibilità verso le tematiche ambientali è un fatto positivo, che spinge anche la produzione vitivinicola a migliorare la qualità. La nuova consapevolezza dei consumatori è un valore da cui non prescindere mai. Tutti i nostri vigneti sono biologici e certificati, il vino è espressione del territorio, che va preservato insieme alla salute. Poi, sono d'accordo con Maurizio: il bio non deve essere una scusa né un alibi dietro al quale nascondere produzioni mediocri».
**Entrambi siete accomunati dalla passione per i vertici. Matteo** →

FOTO S. MICHAHELLES, M. LISTRI

La realtà di Cantine Ferrari vista da tre diverse prospettive: i primi del Novecento, quando fu fondata l'azienda (qui sopra); la sede attuale a Trento (sotto); bottiglie di metodo classico Trentodoc (a sinistra).

**Lunelli è presidente di Altagamma, Maurizio Zanella ne è consigliere. Il vostro amore per l'arte e la cultura è immenso. Quanto conta questo legame?**

**M. LUNELLI** «Il Bello e il Buono stanno molto vicini, e la nostra famiglia lo sa bene. Al buono dei vini corrisponde il buono dei piatti del nostro ristorante stellato, la Locanda Margon, guidato dallo chef Edoardo Fumagalli. Gli appassionati del gusto, peraltro, amano l'arte e la cultura. In Altagamma c'è un dialogo naturale e continuo fra tutte le eccellenze del Made in Italy, dalla moda al design, dal vino al food, fino alla nautica».

**M. ZANELLA** «Il mio amore personale per l'arte, contemporanea e non solo, risale agli anni Settanta, quando il vino iniziava a smarcarsi da un passato non certo brillante. Per me l'arte era una leva culturale che aiutava a spostare l'attenzione verso il vino, allora considerato un alimento. Uno strumento che aveva e ha ancora oggi la funzione di alzare l'asticella, riqualificando l'immagine del vino e di chi lo produce».

**Un vostro pensiero sulla candidatura all'Unesco del Patrimonio gastronomico italiano come bene immateriale dell'umanità.**

**M. ZANELLA** «È un'ottima idea. Anche se una vera cucina italiana in quanto tale non esiste, essendo le cucine delle regioni, o meglio dei territori, le vere protagoniste dell'offerta, sarebbe ora di dare dignità anche istituzionale a un settore come la ristorazione, con tutte le figure professionali che agiscono al suo interno, dagli chef ai sommelier...».

> «Ogni territorio ha la propria identità, che va difesa e valorizzata. Quanto al Trentodoc, la montagna è la cifra stilistica della nostra produzione»
>
> **MATTEO LUNELLI**

**M. LUNELLI** «La ristorazione italiana ne ha bisogno e se lo merita. Sta pagando troppo in questi mesi di emergenza. E poi, la candidatura Unesco offre l'opportunità di parlare della incredibile biodiversità culinaria del nostro Paese. Un patrimonio di ricette, di tradizioni, di straordinarie creazioni che sono un esempio per tutto il mondo».

**Provando a mettere da parte ogni logica concorrenziale fra le vostre realtà, è ipotizzabile uno sforzo per arrivare a un'agenda comune, diciamo di squadra, che superi ogni rivalità per comunicare i valori delle produzioni di Ferrari e Ca' del Bosco?**

**M. LUNELLI** «Ricordo una cena straordinaria a Villa Madama, qualche tempo fa. C'erano i nostri vini e quelli di Ca' del Bosco, abbinati a piatti di grandi chef: stavano benissimo insieme, le nostre bollicine. Ed esprimevano eccellenze diverse, ma eccellenze italiane. Chiaramente, non va fatta confusione. Dobbiamo comunicare le diverse identità, i territori, le denominazioni, spiegare le nostre etichette e la storia che c'è dietro a ogni vino. Ma... raccontare le diversità e unire le energie aiuta tutti. L'alto di gamma, che sia Ferrari sia Ca' del Bosco esprimono, può dare grandi benefici, in una logica di condivisione. Senza azzerare le differenze, senza fare minestroni, ma dando un'impronta istituzionale e incrementando il valore del migliore Made in Italy sui mercati internazionali».

**M. ZANELLA** «Non parlerei di rivalità né di chiusura al dialogo, anzi. Vedo con favore la necessità di essere uniti per fare sistema, soprattutto a livello istituzionale. Detto questo, troverei però incongruente presentarsi al mondo come una sola entità. Il metodo, da solo, non basta ad accomunarci: credo che sia corretto che ogni denominazione vada con le proprie gambe. Certamente, però, si sente la necessità di una cabina di regia che ci consenta di coordinarci meglio nel comunicare le nostre specificità».

**Pandemia: quando usciremo da questa emergenza?**

**M. ZANELLA** «Credo che non torneremo a una vera normalità prima del 2022. Spero che dalla prossima primavera si ricominci a risalire la china, ma vedo una vera ripresa solo nel 2022, quando potremo ritornare a una vita simile alla precedente. Dalla nostra, abbiamo il fatto che quando ne usciremo la gioia sarà talmente grande che si dovrà per forza brindare con bollicine, simbolo di gioia e di festa».

**M. LUNELLI** «Nessuno ha la sfera magica, ma mi sento più ottimista di Maurizio. Già brinderemo a fine 2020, tra pochi giorni, perché tutti vorremo chiudere e dimenticare questo anno difficile, per non dire orribile. Il blocco forzato della convivialità verrà ricordato come un fatto temporaneo. Poi, il 2021 sarà l'anno della ripresa, torneremo a festeggiare con un calice di Ferrari o di Ca' del Bosco, nel nome delle nostre straordinarie diversità!». ■

FOTO N. DEGIORGIS

# PER FARE I DOLCI CI VUOLE UN FIORE

**È** tempo di preparare la casa per le feste: l'albero luccicante, gli addobbi, e i biscotti di Natale appena sfornati. Non servono ricette complicate solo un po' di fantasia e ingredienti di primissima qualità. Un alleato per dolci fragranti è il burro tradizionale Fiore Bavarese di Meggle, fatto con la prima panna del latte, di cui conserva il profumo e il **sapore intenso**. Si capisce subito che è un burro speciale, per la cremosità e il colore giallo paglierino. Come quello di una volta, si ottiene dal latte di mucche che si alimentano al pascolo, e viene preparato con un processo messo a punto in oltre 130 anni dall'azienda della famiglia Meggle. Il suo segreto è nella lenta lavorazione per **centrifuga** della panna che riposa per almeno 16 ore. Il risultato è un burro gradevole al palato, e che si amalgama velocemente all'impasto. Ora tocca a voi. Assaggiate il Fiore Bavarese a colazione, spalmato su una fetta di pane con un filo di marmellata, oppure provate a preparare dei semplici frollini. Pronti? Cominciate dalle «Stelle di mele al forno con glassatura di granatina», poi passate alle altre ricette da seguire passo passo sul nuovo sito. Avrete così un delizioso assortimento di dolci natalizi per tutti i giorni di festa. ● **WWW.MEGGLE.IT**

Il burro tradizionale Fiore Bavarese nasce da una lavorazione messa a punto in oltre un secolo di storia, nel rispetto dell'ambiente. Si trova anche nelle versioni leggermente salata, con erbe aromatiche, e in monoporzioni.

/MEGGLEITALIA

PER FRATELLI BERETTA

# GUSTO AL CUBETTO

**I**n questi ultimi mesi gli italiani hanno ritrovato il piacere di trascorrere il tempo ai fornelli, creando ricette sempre nuove o cimentandosi con gli innumerevoli piatti della nostra tradizione. Soffriggendo, impastando e rosolando, ognuno di noi ha scoperto di avere i suoi ingredienti preferiti per insaporire le pietanze e per dare un **tocco personale** alle proprie creazioni. I Cubetti Beretta sono tra i più validi alleati in cucina: la pancetta affumicata e la pancetta dolce, il guanciale e il prosciutto cotto già tagliati nella giusta misura sono disponibili in pratiche vaschette sempre pronte all'uso. Nati dall'esperienza secolare nella lavorazione dei salumi di un'azienda familiare da otto generazioni, sono comodi, gustosi e capaci di stimolare la **fantasia** dei cuochi esperti e di quelli alle prime armi. Provateli nelle ricette più celebri, come l'amatriciana, la carbonara o l'insalata di riso, oppure sperimentateli mese dopo mese con i buoni ingredienti stagionali, come nel caso delle nostre sfogliatine, dove i Cubetti di Pancetta danno forza alla zucca con un tocco sapido e affumicato.

**WWW.FRATELLIBERETTA.COM**

## SFOGLIATINE DI ZUCCA CON PANCETTA E GORGONZOLA

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**150 g pancetta affumicata a cubetti Fratelli Beretta**
**150 g gorgonzola piccante**
**1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare**
**1 tuorlo**
**½ zucca mantovana di medie dimensioni**
**maggiorana**
**timo – rosmarino**
**burro – sale**

**Mondate** la zucca, eliminando la scorza e i semi interni. Tagliatela a fettine spesse 3-4 mm e cuocetele a vapore per circa 3 minuti.
**Dividete** il rotolo di pasta sfoglia in sei rettangoli di uguali dimensioni. Spennellate il centro di ogni rettangolo di sfoglia con poco burro ammorbidito e adagiatevi sopra 2-3 fettine di zucca.
**Spennellate** con il tuorlo sbattuto il bordo di sfoglia rimasto scoperto; distribuite metà dei cubetti di pancetta affumicata sopra le fettine di zucca, regolate di sale e infornate a 220 °C per circa 15 minuti.
**Tagliate** a cubetti il gorgonzola piccante.
**Soffriggete** in padella i cubetti di pancetta affumicata rimasti per circa 4-5 minuti, finché non saranno dorati; scolateli su carta da cucina.
**Sfornate** le sfogliatine, unite i cubetti di pancetta rosolati in padella e quelli di gorgonzola, completate con foglioline di maggiorana e di timo, qualche ago di rosmarino e servite.

Per cambiare carattere ai vostri piatti, potete scegliere tra i Cubetti Beretta di Pancetta affumicata, Pancetta dolce, Guanciale e Prosciutto Cotto.

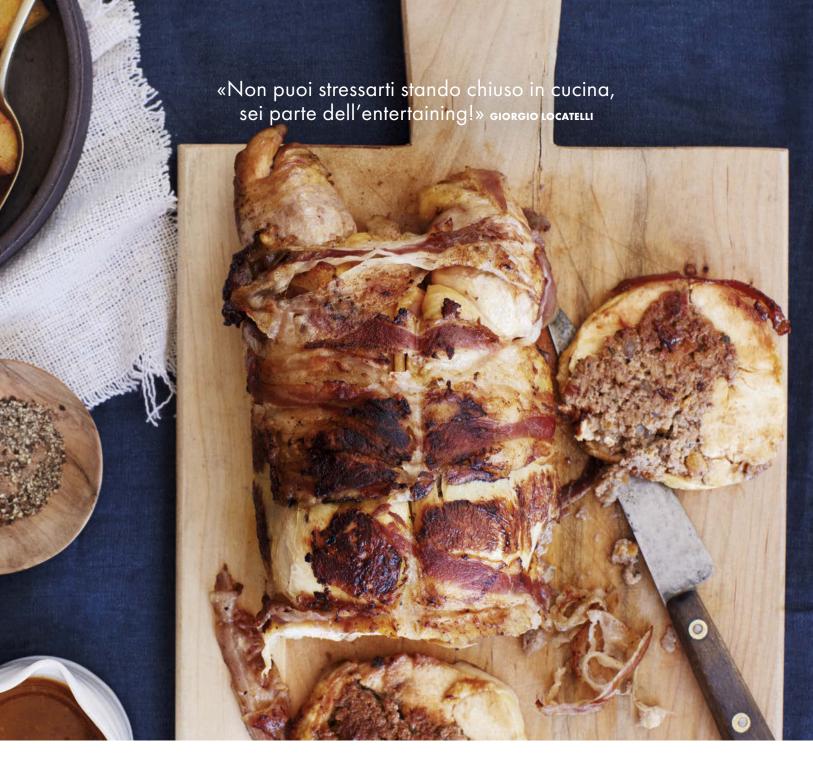
# UNA PROVA DA MAESTRI

**Per chi dovrà cucinare, cenone e pranzo del 25 sono peggio di un «pressure test» davanti alle telecamere. Cosa fare e cosa no? Lo abbiamo chiesto proprio ai giudici di *Masterchef*. Per organizzarsi da professionisti e accontentare proprio tutti, severissime suocere incluse** di MARGO SCHACHTER

Dal 17 dicembre, in televisione, va in onda la decima stagione di *Masterchef*. Ma senza dover passare alcuna selezione, dalla Vigilia in poi parteciperemo in tanti alla «gara» del pranzo di Natale indossando un grembiule e cucinando per la giuria più inflessibile: quella dei parenti (per la quantità degli ospiti ci dovremo muovere in base a quanto consentito). Se siamo cuochi provetti o alle prime armi, poco importa, tra le pareti domestiche c'è di sicuro qualcuno più esigente di Bruno Barbieri. Quindi ci siamo affidati proprio a loro, i giudici, le massime autorità del celebre programma, per avere consigli importanti su cosa fare (e cosa evitare). Come far felici tutti, inclusi i bambini? Lo abbiamo chiesto a Giorgio Locatelli e anche a Lidia Bastianich (anche se non è più nello show) e abbiamo scoperto che è tutta una questione di organizzazione. E la tradizione vince sempre. N.B. L'importante è divertirsi anche se non avete azzeccato la cottura dell'arrosto.

## GIORGIO LOCATELLI

**Varesotto, ha trascorso gran parte della sua vita fuori dall'Italia ed è stato il primo italiano ad aggiudicarsi una stella Michelin all'estero (a Londra).**

Oggi a Londra la sua Locanda Locatelli è il ristorante italiano più famoso della città e sul Natale ha una certezza: è una festa che deve potersi godere anche chi prepara da mangiare. «Non puoi stressarti rimanendo in cucina, sei parte dell'entertaining! L'ho imparato da bambino quando ci si ritrovava in famiglia una volta chiuso il ristorante (Giorgio è figlio di ristoratori, *ndr*), ognuno portava qualcosa e si giocava a tombola o a carte. Perché il cibo è importante, ma la convivialità lo è di più». Il suo consiglio pratico è di creare un menù il più **pronto** possibile, con massimo uno o due piatti da cuocere al momento. Tanti antipasti già preparati in anticipo (e largo anche alla gastronomia) come l'insalata russa con salmone affumicato e l'insalata di razza con rucola, melagrana e aceto balsamico – suoi must del Natale e ricette che si possono fare il giorno prima. Perché? «Bisogna pianificare il menù secondo i punti cottura a disposizione: antipasto freddo, il primo viene dai fornelli, il secondo dal forno... solo così non ti ritrovi con la cucina invasa, con cinque pentole su quattro fuochi». Assolutamente **no agli esperimenti** o a piatti mai realizzati prima, sì a piatti già testati più e più volte perché «quello che cucini lo devi sentire, non conta la semplicità o la complessità ma il cuore che ci

metti». Fra gli immancabili per lo chef, il cappone ripieno e il risotto al tartufo. Ma come gestiamo quest'ultimo? «Al contrario di quello che si pensa è più comodo da fare anche in **grandi quantità** rispetto a una pasta. E poi il tartufo crea subito il senso della celebrazione, se uno se lo può permettere, è il giorno giusto». Ricorda le tante feste passate da solo, quando lavorava in giro per l'Europa, quindi oggi con la famiglia il 25 dicembre lo trascorre al ristorante per accogliere i ragazzi della brigata che si trovano lontano da casa: come quando era bambino, ognuno porta qualcosa, si sta a tavola per ore, si canta il karaoke «perché non proprio tutto gira attorno al cibo».

## Cappone ripieno

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 3 ore e 45 minuti
più 3 ore di ammollo

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

- 2,5 kg 1 cappone grande, ruspante, biologico già pulito
- 2 litri brodo di pollo
- 200 g vino bianco secco
- 4 fette di pancetta tesa
- 2 spicchi aglio
- 1 carota tritata
- 1 gambo di sedano tritato
- 1 cipolla tritata – alloro
- 1 rametto rosmarino
- olio extravergine di oliva

**PER IL RIPIENO**

- 400 g salsiccia di maiale
- 1 cipolla, tritata finemente
- 100 g fegatini di pollo,
- 100 g castagne lessate e pelate
- 60 g albicocche secche o noci sgusciate tritate
- 50 g funghi porcini secchi
- 2 fette pane bianco ammollate nel latte
- 2 cucchiai Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- 1 bicchiere di Marsala
- 1 cucchiaio di rosmarino e salvia tritati finemente
- 1 uovo – olio extravergine
- sale – pepe

→

**Ammollate** separatamente le albicocche secche in acqua calda per 45 minuti e i funghi secchi per 3 ore. Poi sgocciolate e tritate tutto finemente.
**Scaldate** un filo d'olio in una padella e cuocetevi la cipolla a fuoco lento fino a quando sarà morbida e traslucida.
**Aggiungete** i fegatini di pollo, regolate di sale e pepe e cuocete fino a quando non iniziano a caramellare.
**Sfumate** con il Marsala e lasciate evaporare; togliete dal fuoco e tritate finemente i fegatini e fateli raffreddare.
**Mescolate** in una grande ciotola i fegatini con tutto il resto degli ingredienti per il ripieno.
**Appoggiate** il cappone con il petto verso il basso, salate e pepate l'interno, poi farcitelo con il ripieno.
**Chiudete** bene il cappone e voltatelo con il petto verso l'alto. Distendetevi sopra le fette di pancetta tesa e legatelo con dello spago da cucina prima nel senso della lunghezza e poi in quello della larghezza, annodando ogni 2 cm. Condite il cappone esternamente con sale e pepe.
**Distribuite** le verdure, l'aglio e le erbe aromatiche su una placca da forno, accomodatevi sopra il cappone e condite con l'olio d'oliva.
**Infornate** e cuocete per 20 minuti, poi sfumate con il vino bianco e proseguite nella cottura per 1 ora e 40 minuti circa irrorando con un mestolo di brodo di pollo caldo ogni 15 minuti. Conservate un po' di brodo per diluire la salsa alla fine della cottura. Per controllare che il cappone sia cotto, inserite uno spiedino al centro: dovrebbe uscire caldo e il succo che cola dovrebbe essere di colore chiaro. Se invece avete a disposizione un termometro a sonda la temperatura al centro della carne dovrebbe essere superiore a 60 °C.
**Sfornate**, disponete il cappone su un grande piatto di portata già tiepido e lasciate riposare per 15 minuti.
**Trasferite** le verdure, le erbe aromatiche e tutto quello che è rimasto sul fondo della placca in un frullatore e frullate fino a ottenere una salsa dalla consistenza densa. Se serve, aggiungete un po' del brodo di pollo avanzato.
**Affettate** il cappone e servitelo con un cucchiaio di salsa di accompagnamento.

## LIDIA BASTIANICH

**Passa il Natale in famiglia (insieme a Joe), a New York, dove è emigrata dall'Istria ancora giovanissima per aprire, a 24 anni, il suo primo ristorante. Dalla sua cucina nel Queens ha insegnato con libri e trasmissioni tv a cucinare *like an Italian* a milioni di americani.**

«Ma la cosa più difficile non è mica cucinare, è creare la giusta atmosfera e capire come gestire gli ospiti, soprattutto se si è in tanti. Il servizio è tutto, punto di forza o tasto dolente». A casa Bastianich si comincia sempre in piedi. «Noi serviamo un cocktail di benvenuto con gli antipasti, da stuzzicare in piedi. Ci sediamo per i primi e i secondi, poi i dolci li servo di nuovo a buffet dove abbiamo fatto l'aperitivo. Allestisco con delle **belle decorazioni**, panettone, torte, frutta, frutta secca... ognuno fa da sé durante tutto il pomeriggio. Così si chiacchiera meglio, ed è più facile sparecchiare!». A tavola, invece rigorosamente *family style* con piatti di portata da cui ognuno possa attingere liberamente, predisponendo un paio di vassoi se la tavola è lunga, per evitare il balletto dei passa-mano. «Io **uso tantissimo il forno**, così preparo tutto prima e basta cuocere al momento opportuno: crespelle, conchiglie ripiene, lasagne, carne o pesce arrosto di secondo. Di contorno, sempre verdure al forno o insalate come il cavolo cappuccio, che puoi condire prima e non appassisce subito». Ovviamente ci sono sempre i tortellini in brodo, fatto prima e scremato dal grasso, «ma vanno cotti a parte in acqua salata, anche un po' prima, e poi tuffati all'ultimo nel brodo bollente, che così resta bello limpido», consiglia Lidia, che anche a casa cucina con la testa di una grande cuoca, ma senza l'ansia di voler essere creativa, anzi. «Solo ricette con cui andare sul sicuro perché ti vengono bene e saranno amate dagli ospiti. È Natale, la gente vuole sentirsi a casa, non al ristorante, ritrovare i sapori di famiglia, della tradizione, i ricordi. **Non bisogna aver paura della semplicità**, ma saperla proporre bene». E i bambini? «Qualche salume di antipasto, i tortellini, le patate al forno e i dolci piacciono a tutti. Senza aspettarsi che mangino ogni portata costringendoli a tavola: è Natale anche per loro!».

Lidia Bastianich suggerisce di assemblare questa torta un giorno prima: la troverete già pronta da servire.

## Sponge cake al cacao con ripieno di amarene e mousse di zabaione al cioccolato

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore e 15 minuti più 7 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

**PER LA SPONGE CAKE AL CACAO**
- 300 g zucchero
- 230 g farina
- 50 g cacao amaro in polvere
- 6 uova grandi
- ½ bustina di lievito in polvere
- burro morbido

**PER LO SCIROPPO DI AMARENE**
- 125 g Marsala dolce
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 300 g amarene sciroppate con il loro liquido

**PER LA FARCITURA**
- 375 g panna fresca
- 225 g cioccolato amaro a pezzetti
- 125 g Marsala secco
- 100 g zucchero semolato
- 7 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di gelatina in polvere non aromatizzata

**PER LA SPONGE CAKE AL CACAO**
**Preriscaldate** il forno a 190 °C. Imburrate e infarinate una tortiera rotonda da 25 cm e alta almeno 7 cm, possibilmente con anello a cerniera.
**Setacciate** insieme farina, cacao e lievito.
**Sbattete** con la forchetta le uova con lo zucchero su un bagnomaria caldo ma non bollente, fino a quando →

il composto non si sarà riscaldato e lo zucchero sciolto. Poi proseguite a montare con le fruste elettriche fino a quando il composto non sarà raddoppiato di volume, ci vorranno almeno 5 minuti. Togliete la ciotola dal fuoco e incorporate le farine setacciate mescolando delicatamente dal basso verso l'alto usando una spatola.
**Versate** il composto nella tortiera e cuocete per circa 25 minuti.
**Sfornate** la sponge cake e fatela raffreddare del tutto prima di sformarla, ci vorrà almeno 1 ora.

**PER LO SCIROPPO DI AMARENE**

**Mescolate** il Marsala dolce e lo zucchero a velo in una casseruola, portate sul fuoco e mescolate fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Togliete dal fuoco, aggiungete le amarene con il loro sciroppo e mettete da parte.

**PER LA FARCITURA**

**Sciogliete** a bagnomaria il cioccolato a pezzetti mescolando in modo che risulti uniforme e liscio. Togliete la pentola dal fuoco ma lasciate la ciotola con il cioccolato sull'acqua per mantenerla calda.
**Mescolate** la gelatina in 3 cucchiai di acqua fredda e lasciate riposare finché non si ammorbidisce, per circa 10 minuti.
**Sbattete** con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero e il Marsala su un bagnomaria caldo ma non bollente, fino a quando lo zabaione non sarà spumoso e non formerà dei nastri corposi sollevando le fruste elettriche.
**Incorporate** la gelatina ammorbidita nello zabaione e mescolate fino a quando la gelatina non si sarà sciolta completamente. A questo punto unite anche il cioccolato fuso e il cacao. Fate raffreddare.
**Montate** la panna e unite allo zabaione mescolando delicatamente per ottenere un composto omogeneo e liscio.
**Affettate** la sponge cake al cacao con un coltello seghettato tipo quello da pane, in tre strati uniformi.
**Accomodate** lo strato inferiore della torta dentro uno stampo a cerniera che sia, se possibile, più alto e più largo (27 cm di diametro) di quello che avete usato per la torta. Spennellate la base con un terzo dello sciroppo e farcite con altrettante amarene. Ricoprite con un terzo dello zabaione. Ripetete queste operazioni con gli altri due strati ma senza completare con le amarene l'ultimo strato.
**Coprite** bene la teglia con la pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno 6 ore, meglio sarebbe farlo il giorno prima.
**Sganciate** e rimuovete il bordo a cerniera dello stampo. Con una spatola da torta inzuppata in acqua tiepida, lisciate la mousse sulla superficie della torta e sui lati e decorate con le amarene rimaste.

«Solo ricette con cui andare sul sicuro, perché ti vengono bene e saranno amate dagli ospiti»
**LIDIA BASTIANICH**

Lidia Bastianich in una foto tratta dal libro *Lidia's Celebrate Like an Italian* di Lidia Bastianich e Tanya Bastianich, Alfred A. Knopf, 2017.

## JOE BASTIANICH

**Ristoratore e musicista, è anche un produttore di vino con due tenute in Friuli e in Maremma. È la persona ideale a cui chiedere un consiglio sulle bottiglie da portare in tavola.**

«È una giornata che ti dà l'opportunità di assaggiare etichette diverse, ma non è solo una questione di abbinamento cibo/vino. Mi piace creare dei momenti per rendere il vino protagonista e per trovare il tempo di parlare e brindare. Questa è l'occasione giusta per stappare **grandi formati** e condividere le bottiglie più belle della cantina. Per l'aperitivo, servo bollicine e propongo due alternative: Champagne e una cosa più dolce come un cocktail a base di Prosecco e sciroppo alla melagrana, di stagione e di un bel colore festivo». Si procede per gradi, da vini più beverini e leggeri a quelli più strutturati, fino agli amari e ai distillati. Gioca in casa Joe, e con gli antipasti della tradizione come l'insalata di polpo o il baccalà mantecato consiglia un Vermentino di Toscana sapido o uno Schioppettino fresco e fruttato. Con i primi di pesce come un risotto al granchio, l'abbinamento perfetto è invece per concordanza, con un bianco di struttura, invecchiato e a tendenza dolce come quella dei piatti, «servo un mio Vespa d'annata, base chardonnay e sauvignon invecchiato in legno». Con gli arrosti è il momento di aprire un grande rosso, «anzi, sarebbe bello servirne **due dello stesso produttore**, come un Rosso di Montalcino e un Brunello, e fare una bella degustazione, giocare, prendersi il tempo per apprezzare». Sul dolce invece non ha dubbi, una scelta di distillati, amari, slivovitz e grappe friulane, immancabili. «È importante curare le temperature, decantare le bottiglie, se serve, e fare un piccolo investimento per dotarsi dei calici giusti». E se il vino invece lo dovete portare voi? «Se regali Champagne, fai lo "splendido", se scegli un autoctono sei un intellettuale, se ti presenti con gin e acqua tonica hai voglia di fare festa».

## BRUNO BARBIERI

**Veterano di *Masterchef*, cuoco di lunga esperienza e difensore della tradizione gastronomica italiana, non ha dubbi su come si svolgono le celebrazioni.**

«Il pranzo e la cena di Natale sono i più importanti dell'anno ma anche l'unico giorno in cui contano davvero la nostra storia e le nostre tradizioni. Il mio consiglio è quindi di non improvvisare, non sperimentare, non strafare e non cercare di stupire. Suggerisco invece di preparare **piatti storici e regionali**: a casa nostra non devono mai mancare cappone, zuppa imperiale asciutta con la fonduta di parmigiano, tortellini in brodo, faraona, mostarda di frutta, uva maccherona passita, mandarini, melegrane... e ovviamente il panettone, buono e soffice, tostato con lo zucchero di canna caramellato e lo zabaione». Niente "mistery box" o "invention test" insomma, a Natale è meglio preparare piatti già fatti altre volte, senza azzardare e **curando ingredienti e materie prime**. «Non bisogna comprare il cibo all'ultimo momento. È importante disegnare una strategia per un momento così atteso e iniziare a pensare al menù qualche giorno prima per organizzarsi con gli ordini presso i propri fornitori di fiducia come il fornaio, il macellaio, il fruttivendolo, il pescivendolo». Un consiglio da chef? «Basta seguire la stagionalità e scegliere prodotti italiani, vini compresi, e apparecchiare con cura. Quest'anno, vista la situazione, c'è ancora più bisogno di casa, di famiglia e di raccontare il Natale come lo avremmo sempre voluto e sognato».

«È importante disegnare una strategia per un momento così atteso e iniziare a pensare al menù qualche giorno prima»

FOTO STEFANO SCATÀ

## Tortellini in brodo di cappone ripassati con glassa di Parmigiano Reggiano

**Impegno** per esperti
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER I TORTELLINI**
- **300 g pasta fresca da stendere**
- **100 g lombo di maiale**
- **100 g prosciutto crudo**
- **100 g mortadella di Bologna**
- **100 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **1 uovo**
- **noce moscata**
- **sale e pepe**

**PER LA GLASSA DI PARMIGIANO**
- **400 g panna fresca**
- **350 g Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi**
- **100 g latte**

**PER COMPLETARE**
- **1 litro brodo di cappone**
- **noce moscata**

**PER I TORTELLINI**
**Tagliate** a tocchi il lombo di maiale e rosolatelo velocemente in padella. A fine cottura unitevi il prosciutto crudo e la mortadella a pezzetti. Amalgamate e passate tutto al tritacarne con trafila piccola.
**Raccogliete** il composto in una ciotola, aggiungete il parmigiano grattugiato, l'uovo, regolate di sale e pepe e aromatizzate con noce moscata. Mescolate per amalgamare e ottenere un composto omogeno.
**Stendete** la pasta e confezionate i tortellini.

**LA GLASSA DI PARMIGIANO**
**Portate** a ebollizione in un pentolino il latte e la panna e fate ridurre. Ci vorranno circa 5 minuti. Poi togliete dal fuoco e lasciate riposare per altri 5 minuti. Solo a questo punto aggiungete il parmigiano grattugiato. Mescolate bene: il formaggio si scioglierà e otterrete una crema semidensa.

**PER COMPLETARE**
**Lessate** i tortellini nel brodo di cappone, scolateli e saltateli a fuoco vivo in padella con la glassa di parmigiano. Serviteli completandoli con ancora poca noce moscata.

**MASTERCHEF ITALIA**

Show di Sky prodotto da Endemol Shine Italy. In onda da giovedì 17 dicembre alle 21.15 su Sky Uno. Sempre disponibile on demand, visibile su Sky Go e in streaming su NOW TV. *masterchef.sky.it*

PER CITRUS

# STARE BENE CON GLI AGRUMI

Marianna Palella, ceo di Citrus, con un broccolo: l'ortaggio è appena stato al centro di una campagna dedicata alla prevenzione della salute maschile, in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi.

Valorizzare la stagionalità e l'italianità, riscoprendo il gusto di varietà dimenticate. Sono gli obiettivi di Citrus, azienda nata a Cesena nel 2015 da un'idea di Paola Pappalardo e Marianna Palella, madre e figlia, per commercializzare frutta e verdure fresche attraverso i canali della grande distribuzione e online su *labottega.citrusitalia.it*. I prodotti, di qualità premium, provengono da filiere etiche e controllate, sono coltivati nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori e confezinati con materiali sostenibili. Tra gli agrumi più particolari c'è il bergamotto, una star dei mesi invernali, intensamente profumato e originario del sud della Calabria, dove è soprannominato «oro verde». Ricco di flavonoidi, regolatori del colesterolo e potenziali antitumorali, il bergamotto, come tutti gli altri prodotti del marchio, non viene trattato in superficie dopo la raccolta, così da poter essere mangiato anche con la scorza, anch'essa ricca di proprietà benefiche. Tutti i i prodotti della filiera Citrus sostengono la ricerca scientifica di Fondazione Umberto Veronesi. In 5 anni di attività Citrus ha finanziato il lavoro annuale di 34 medici e ricercatori.

**WWW.CITRUSITALIA.IT**

## TORTA AL BERGAMOTTO E ARANCIA

**INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE**

**250 g ricotta – 200 g farina 00**
**125 g yogurt bianco**
**120 g miele – 100 g olio di semi di lino**
**50 g amido di mais**
**50 g zucchero di canna chiaro**
**20 g zucchero a velo**
**3 uova – sale**
**2 bergamotti – 2 arance**
**½ bustina lievito in polvere per dolci**

**Montate** le uova con lo zucchero di canna e un pizzico di sale, finché non otterrete un composto spumoso.
**Aggiungete** la scorza grattugiata di ½ bergamotto, e ½ arancia, continuando a montare; quindi unite, prima 100 g di miele e poi lo yogurt, sempre montando il composto; infine, aggiungete anche ⅓ dell'olio, versandolo a filo.
**Mescolate** la farina con l'amido di mais e il lievito; setacciate il composto, unendolo poco per volta nella planetaria e alternandolo con l'olio rimasto, versato a filo; continuate a mescolare.
**Trasferite** il composto in uno stampo rotondo (diametro 18 cm), oliato e infarinato, e infornate a 170 °C per 45 minuti.
**Sfornate** la torta, lasciatela raffreddare e sformatela.
**Guarnitela** con una spolverata di zucchero a velo e la scorza grattugiata di ½ bergamotto e ½ arancia.
**Completate** con 1 bergamotto e 1 arancia tagliate a fettine.
**Spremete** tutti gli agrumi utilizzati.
**Preparate** una crema, mescolando con una frusta la ricotta con 20 g di miele.
**Servite** la torta, accompagnandola con la crema di ricotta e la spremuta di agrumi.

# 120 IDEE SOTTO L'ALBERO

*...per godersi la meraviglia* delle feste in famiglia. Ma anche per divertirsi a creare favolosi centrotavola e piccoli addobbi fai da te in poche mosse, con i consigli della nostra stylist Beatrice Prada, usando quello che c'è in casa. In nome della bellezza e della sostenibilità

FOTO **B. PRADA, AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK**

## PALLINE GHIACCIATE

Procuratevi delle sfere di polistirolo del diametro di 4-5 cm (nei negozi di bricolage). Infilzatele con uno stecchino e immergetele in una ciotola riempita con colla vinilica. Scolatele e passatele nel sale grosso facendolo aderire bene su tutta la superficie. Scuotete leggermente la palla e fatela asciugare. Rimuovete lo stecchino e nel foro lasciato fissate il nastro per appendere la pallina.

# *Profumo di casa*

**1.** Pallina natalizia di lana di **Maisons du Monde**. *maisonsdumonde.com* **2.** Candela profumata Osynlig al fiore di pesco e bambù di **Ikea**. 9,95 €. *ikea.com* **3.** Cappa da cucina a parete ultrasottile modello Glam Light Zero Drip Plus di **Faber**. *faberspa.com* **4.** Un vasetto ermetico con tutti gli ingredienti per preparare biscotti al pistacchio e fiocchi d'avena: è l'idea regalo di **American Pistachio Growers**. Altri consigli su *americanpistachios.it* **5.** Il Rum Diplomático Single Vintage 2005 è realizzato con i migliori rum distillati nell'annata 2005 e invecchia per 12 anni in botti ex bourbon. Da 110 €. **Compagnia dei Caraibi**. *compagniadeicaraibi.com* **6.** Linea rétro per la macchina Beautiful Espresso di **Lavazza a Modo Mio Smeg**. 229 €. *lavazza.it, smeg.it* **7.** Maxi Cremino di **Domori** da 300 grammi con fior di sale e nocciola del Piemonte Igp. 16,50 €. *domori.com* **8.** Cofanetto esperienziale Benessere tra i vigneti della nuova **Boscolo** Gift Collection. *boscologift.com* **9.** Una selezione di tre caffè macinati (classico per moka, Arabica selection Brasile e Guatemala) per il cofanetto **Illy**. 11,90 €. *illy.com* **10.** Praline assortite di **Bodrato**, cioccolato piemontese dal 1943. *bodratocioccolato.it* **11.** Ben dodici programmi automatici per Companion XL, il robot da cucina di **Moulinex**. *moulinex.it* **12.** La ghirlanda ripiena di praline croccanti **Sorini** è tra i prodotti selezionati da **QVC**. *qvc.it*

FOTO **B. PRADA, AG. GETTY IMAGES**

# Merry Christmas & Happy New *Difference*.

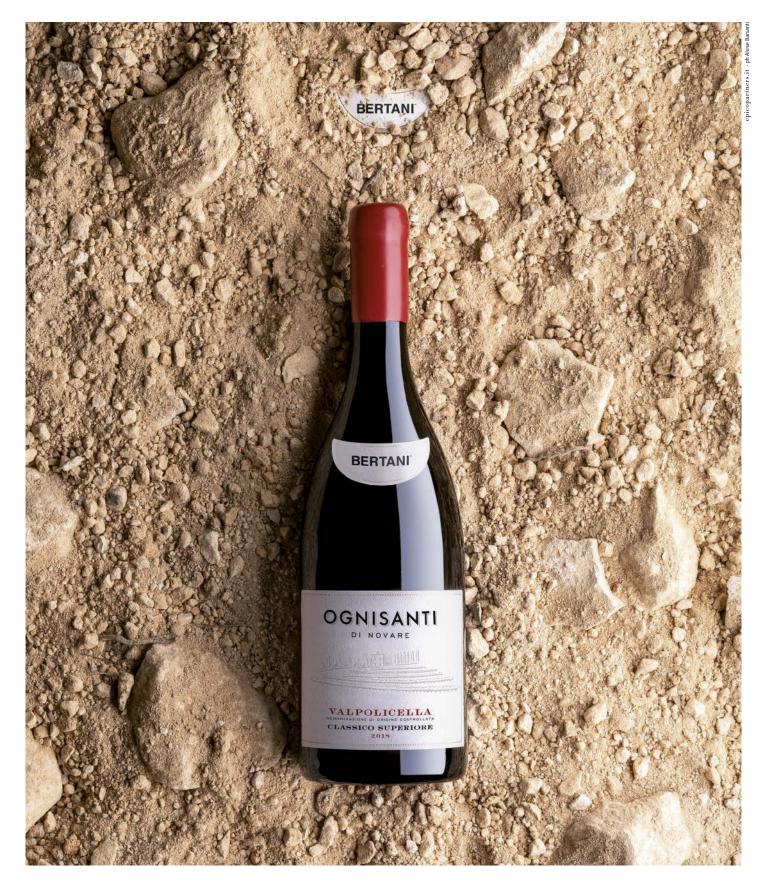
Aceto Balsamico di Modena IGP
*Discover the difference.*

www.fondomontebello.com

# Nel bosco incantato

## DIORAMA

Spruzzate d'oro una cassetta di legno o una scatola di cartone. Foderate il lato lungo alla base e quello opposto superiore con muschio. Incollate sul fondo della scatola qualche pallina color bronzo e oro, riempite con sempreverdi di varie tonalità. Popolate infine con piccoli animali di plastica o di resina.

**1.** Stellare il set da tavola Christmas Starry Night di **Westwing Collection**. *westwing.it* **2.** Ricorda un orsetto di pezza Toy Gold by Jeremi Scott, la lampada realizzata da **Kartell** con **Moschino**. *kartell.com* **3.** Secchio da Champagne Uva, in bronzo bianco, **Giovanni Raspini**. 1.150 €. *giovanniraspini.com* **4.** In quattro diverse stagionature e naturalmente privo di lattosio il **Montasio Dop**. *montasio.com* **5.** Con spinaci e pomodori la Winter pasta di **Dalla Costa**, che nelle forme ricorda i decori invernali. 2,45 € il pacco da 500 g. *dallacostaalimentare.it* **6.** Vasi della collezione Perroquets di **Ginori 1735**. Da 270 €. *ginori1735.com* **7.** Piatto della linea **Aquatic Creatures by Riccardo Capuzzo**. 56 €. *aquaticcreatures.com* **8.** Tazza da tè in porcellana dorata della collezione Midas e disegnata da Gianni Cinti per **Rosenthal** Heritage Collection. 95 €. *rosenthal.it* **9.** Per sale e semi di girasole, fanno parte del kit di 8 macine ad alta precisione di **Bisetti** (ognuna tarata per una spezia). *bisetti.com* **10.** Funghi porcini cotti a vapore di Dario Previdi da **Eataly**. 24,80 €. *eataly.net* **11.** Si ispira al centro di Lione la decorazione di 12 piatti di grès Au Coeur de la Ville di **Ligne Roset**. *ligne-roset.com* **12.** Lampada Jobby the Cat di Seletti, design Blow by Job & **Seletti**. *seletti.it* **13.** Mela Red Delicious, tra le 17 varietà della **Cooperativa Val Venosta** Mela Alto Adige Igp. *vip.coop*

# Punti di rosso

### IL TUO POSTO È QUI

Bastano tre bastoncini di zucchero colorati e della colla a caldo per comporre un delizioso tripode-segnaposto. Per il portatovagliolo coordinato, legate un quarto bastoncino a nastrini in nuance e completate con mini palline satinate.

**1.** Disponibile in 7 colori, realizza 12 formati di pasta differenti la macchina manuale Atlas 150 di **Marcato**. *marcato.it* **2.** Icone natalizie per la collezione della cioccolatiera belga **Charlotte Dusart**, da acquistare nel negozio milanese o on line. *charlottedusart.com* **3.** L'orso polare Paul sul tenero addobbo di **Thun**. 15,90 €. *thun.com* **4.** Irresistibili i Baci di Sassello con nocciola del Piemonte Igp di **La Sassellese**. *sassellese.it* **5.** Raccontano le emozioni dei bambini i piatti di **Maria Teresa di Palma**. Info: *mariateresa.dipalma.ceramiche@gmail.com* **6.** Ideali per scoprire le eccellenze enogastronomiche sostenibili pugliesi il pacchetto-viaggio Buongustaio Vegetariano o Goloso di Puglia **Eco Box**. Da 132,50 €. *pugliaecotravel.com* **7.** Per le lunghe cotture pentola della linea Fusiontec Mineral, materiale garantito 30 anni. Di **WMF**. *wmf.com* **8.** Si può usare anche come elegante runner la stola di **Manila Grace**. 50 €. *manilagrace.com* **9.** Bicchieri della linea Perle e Twiddle di **Zafferano Italia**. *zafferanoitalia.com* **10.** Macchina da caffè giocattolo in legno **Lidl**. 9,99 €. *lidl.it* **11.** Mantiene caldo il pane e ha anche una funzione bagel (per tostare solo da un lato) il tostapane della linea Wolf Gourmet di **Frigo2000**. *frigo2000.it* **12.** Dalla polenta taragna al Prosecco di Treviso: eccellenze regionali nel cesto Majestic di **Il Viaggiator Goloso**. 59,90 €. *ilviaggiatorgoloso.it* **13.** Vestita a festa la classica Nutella **Ferrero**. 5,69 €, il barattolo da 750 g. *ferrero.it*

PER LUXARDO

# IL PIACERE DELLA MERENDA

Luxardo è un marchio italiano con due secoli di storia, leader nel settore dei liquori dolci. Il suo prodotto più famoso è il maraschino: ottenuto dalla distillazione della **marasca**, è conosciuto in tutto il mondo e impiegato in cocktail e ricette, cui dona un sapore unico. Ma quella tra Luxardo e la lavorazione della frutta è una storia che, nel tempo, ci ha regalato altre prelibatezze, come le confetture Extra, caratterizzate da concentrazioni di frutta davvero inusuali, dal 60 fino al 170 per cento. La frutta è cotta **sottovuoto** a bassa temperatura per preservarne tutti gli aromi e, insieme con lo zucchero, è l'unico ingrediente che troverete nel barattolo. Spalmate su una fetta di pane e burro o usate nella preparazione di torte buone come quelle di pasticceria, le confetture di Luxardo daranno un piacere in più alle colazioni e alle merende in famiglia.

● **WWW.LUXARDO.IT**

Orange marmellata di Arance contiene 60 g di frutta per 100 g di prodotto.

## TORTA SACHER ALL'ARANCIA

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

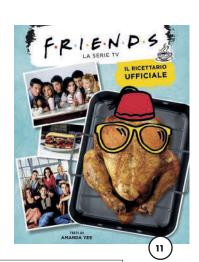
**PER LA TORTA**
**200 g marmellata di arance Orange**
**190 g burro**
**170 g zucchero semolato**
**170 g cioccolato fondente**
**120 g farina**
**40 g mandorle pelate e macinate finissime**
**7 uova – sale**
**maraschino**

**PER LA GLASSA**
**250 g zucchero fondente**
**150 g cioccolato fondente**

**PER LA TORTA**
**Fondete** il cioccolato a bagnomaria.
**Montate** intanto il burro con lo zucchero; incorporatevi poi i tuorli, uno alla volta, quindi il cioccolato fuso, tiepido.
**Montate** gli albumi con un pizzico di sale; unitene ¼ al composto di cioccolato insieme con la farina setacciata e le mandorle macinate.
**Completate** con gli albumi rimasti, amalgamandoli con estrema delicatezza.
**Versate** l'impasto in uno stampo a cerniera (ø 26 cm), imburrato e infarinato.
**Infornate** la torta nel forno già caldo e cuocetela a 185 °C per 50 minuti.
**Sfornatela**, sformatela su una gratella, lasciatela raffreddare e tagliatela in 2 dischi.
**Spennellate** l'interno dei dischi con maraschino; distribuite su quello di base ⅔ della marmellata leggermente intiepidita. Ricomponete la torta e spalmate la marmellata rimasta all'esterno.

**PER LA GLASSA**
**Fondete** il cioccolato a bagnomaria con lo zucchero fondente e 1 mestolino di acqua.
**Versate** la glassa calda sulla torta, (tenetene da parte 1 cucchiaiata) e allargatela rapidamente con una spatola, rivestendo tutto il dolce.
**Mettete** la glassa rimasta in un cornetto e completate la torta con scritte e decori.

# Goloso chi legge

## ABETE O LIBRERIA?

Montate sei piccoli scaffali con grandezza decrescente dal basso. Bastano delle mensole standard da far tagliare direttamente nei negozi di bricolage. Sistemate i libri e qualche pallina sugli scaffali e finite con una grande stella e qualche lucetta.

## Biografie digitali

Su **Kindle**, il romanzo *The Man Who Ate Too Much, the Life of James Beard*, sulla vita dell'ex attore fallito poi divenuto per quattro decenni protagonista della scena culinaria americana.

**1.** Quasi un romanzo *5 grammi di felicità*, storia del cioccolatiere Guido Gobino scritta da Giuseppe Culicchia per i 25 anni del gianduiotto Tourinot. **Slow Food Editore**. 18 €. *slowfoodeditore.it* **2.** Si ride e si pensa con *Happydemia* di Giacomo Papi, vita del rider Michele che consegna psicofarmaci. **Feltrinelli**. 15 €. *feltrinellieditore.it* **3.** Fa sognare *L'Ickabog* di J.K. Rowling. **Salani Editore**. 18,81 €. *salani.it* **4.** Ricettario di coppia *Knam&Knam, con noi tutti possono diventare pasticceri* firmato da Alessandra e Ernst Knam. **Solferino**. 16,50 €. *solferinolibri.it* **5.** Pieno di tentazioni *Dolce, Cracco e fantasia, i dolci di casa con il tocco dello chef* di Carlo Cracco e Marco Pedron. **Vallardi**. 10,99 €. *vallardi.it* **6.** Marco Bolasco e Marco Trabucco raccolgono gustosi aneddoti in *La vita segreta dei cuochi. Il dietro le quinte dei ristoranti che hanno fatto la storia della cucina italiana.* **Giunti Editore**. 18 €. *giunti.it* **7.** Per divertirsi *La dieta dei gruppi sanguigni per mamme ribelli* di Silvia Simonetti. **Editrice Mogliazze**. 20 €. *editricemogliazze.it* **8.** Purista con brio *Cucina milanese contemporanea* di Cesare Battisti e Gabriele Zanatta illustrato da Gianluca Biscalchin. **Guido Tommasi Editore**. 26,60 €. *guidotommasi.it* **9.** *Mangia come parli, pop rhapsody* di Davide Oldani con le ricette regionali dall'omonima trasmission e radiofonica. **Il Sole 24 Ore**. 16,90 €. *shopping24.ilsole24ore.com* **10.** Per mettersi in gioco, *Chef stellato per una sera, 50 ricette d'autore da ricreare a casa*, a cura di Andrea Biagini, storico direttore commerciale della Guida Michelin. **DeAgostini**. 15,20 €. *deagostini.com* **11.** Dal tacchino di Monica ai biscotti della nonna di Phoebe: *Friends, il ricettario ufficiale* ripercorre la mitica serie tv a cura di Amanda Yee. **Panini Comics**. 25 €. *panini.it*

FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK

## NEVICA NEI CALICI

Per un centrotavola effetto boule de neige, ponete sul fondo di due calici di diversa altezza una pigna, al naturale o spruzzata d'argento. Versate del sale grosso fino a metà della capienza dei calici, tappateli con un sottobicchiere o un piattino da caffè argentato o dorato, capovolgeteli e collocateli su un vassoio con altre pigne e sale grosso. Ponete sulla base capovolta del bicchiere rametti di sempreverde e completate con lumini bianchi.

# Eclettico

**1.** Selezione di mieli, composte e polline 100% italiani e biologici per la Christmas Box di **Mielizia**. 25 €. *shop.mielizia.com* **2.** Avveniristico il robot aspirapolvere 360 Heurist, controllabile con un'App, di **Dyson**. 999 €. *dyson.it* **3.** Per golosi, la latta Minivoglie con assortimento di frollini misti **Matilde Vicenzi**. 8,90 €. *vicenzi.it* **4.** Un twist all'aperitivo con i lupini sgusciati e i cetriolini della linea Mini di **Citres**. 3,68 e 3,24 €. *citres.com* **5.** Anche foglie di olivo e finocchietto selvatico nel London Dry Gin tutto toscano di **Sabatini**. 6,50 €. *sabatinigin.it* **6.** Carrello Misfits Cart ideato per il programma Diesel Social Kitchen di **Scavolini**. *scavolini.com* **7.** Il Bamix Swiss Line Menta di **Künzi** è ultima versione dello storico mixer a immersione ideato 60 anni fa dall'ingegnere svizzero Roger Perrinjaquet. *kunzigroup.com* **8.** Hi-tech la pentola in alluminio pressofuso antiaderente per tajine della linea Dr. Green di **Risolì**. 119 €. *risoli.com* **9.** Aromatica la selezione di tè in lattina con infusore **La Via del Tè** Firenze. 32,50 €. *laviadelte.it* **10.** Tazza con piattino e piatto da dessert Blue Marble della collezione Piazza del Popolo di **Coralla Maiuri**. *corallamaiuri.com* **11.** Cialde Amaretti Flavour all'aroma di amaretto, della linea Variations Italia di **Nespresso**, in edizione limitata per questo Natale. *nespresso.com*

FOTO B. PRADA, AG. GETTY IMAGES

PER CANTINA BOLZANO

# LAGREIN
## DALLE MONTAGNE

l'Alto Adige Lagrein Doc Riserva Taber, annoverato tra i migliori rossi della regione, nasce nel cuore di Gries, zona vinicola alle porte del centro di Bolzano, considerata la culla di questo vitigno autoctono a bacca scura. Le vecchie vigne, posizionate ai piedi dei pendii innevati e con piante che raggiungono i novant'anni di età, sono coltivate con il sistema tipico della **pergola** dalla famiglia Mumelter, titolare del maso Taber dal 1868. Una volta raccolte, le uve sono portate nella vicina Cantina di Bolzano, che, fondata nel lontano 1908, è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige, capace di riunire le storiche famiglie di viticoltori delle colline circostanti. Dopo la delicata pigiatura e la fermentazione a **temperatura controllata** in acciaio e grandi botti di legno, il vino affina un anno in barrique e poi ancora in bottiglia. Di colore rosso rubino scuro, che diventa granato con l'invecchiamento, ha profumi di frutti di bosco, ciliegie, cacao, caffè e spezie. All'assaggio, è elegante, morbido e persistente e accompagna egregiamente le carni rosse, la selvaggina e i formaggi stagionati.

**WWW.CANTINABOLZANO.COM**

Sopra, Stephan Filippi, kellermeister di Cantina Bolzano e un grappolo di lagrein. A destra, un momento della vendemmia e i caratteristici vigneti a pergola. L'Alto Adige Lagrein Doc Riserva Taber dà il meglio di sè dopo qualche anno di invecchiamento, abbinato con una ricetta tipica a base di selvaggina, come la sella di capriolo con confettura di mirtilli rossi.

# Vuoi assaggiare?

## ADDOBBI DI FROLLA

Biscotti da appendere all'albero e condividere con i piccoli di casa: decorate frollini di forme natalizie con glassa di zucchero (150 g di zucchero a velo, 1 albume e 1 cucchiaino di succo di limone). Chiudeteli in un involucro trasparente e sigillateli con un nastrino: si conservano bene e saranno un bel regalino.

**1.** Tutto il necessario per il classico rotolo natalizio nel kit Il Mio Rotolo di **S.Martino**. 2,99 €. *ilovesanmartino.it* **2.** Cacciatorino e antipasto piemontese: delizie del Monferrato nella box di **Mangia Monfrà**. 39,90 €. *mangiamonfra.it* **3.** Si chiama Profumo d'Oliva l'extravergine del Frantoio di Santa Téa (Firenze), in edizione limitata, di **Gonnelli 1585**. 25,80 €. *gonnelli1585.it* **4.** Racchiuse in una bella fioriera décor le bontà del cesto Preludio di **Esselunga**. 29,99 €. *esselunga.it* **5.** Andate sul sicuro con il cotechino del **Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp**. *modenaigp.it* **6.** Preparato artigianalmente nei punti vendita e lievitato 7 ore il panettone di **Iper La grande i**. 12,90 € al kg. *iper.it* **7.** Morbida crema al pistacchio nel Pandoro della linea Gourmet di **Aldi**. *aldi.it* **8.** Creme spalmabili al pistacchio, caffè e cioccolato della linea Neri Piaceri, in vendita su **La Dispensa di Alice**. *dispensadialice.it* **9.** Cesto con selezione di eccellenze coltivate nell'azienda agricola Bonifiche Ferraresi per il marchio **Le Stagioni d' Italia**. *lestagioniditalia.it* **10.** Perfetto sulla pasta l'extravergine della linea Dedicati di **Olitalia**. *olitalia.com* **11.** Con un packaging sostenibile **Pink Lady** si impegna per l'ambiente. *mela-pinklady.com* **12.** Tracciabilità della filiera suinicola Dop per il **Consorzio del Prosciutto di Parma**. *prosciuttodiparma.com.* **13.** Ideali per le decorazioni dei dolci natalizi le praline Delishios senza glutine con cioccolato al latte di **Schär**. *schaer.com*

FOTO B. PRADA, AG. GETTY IMAGES

# Fare scintille

## TORTA A SORPRESA

Un centrotavola dolcissimo? Con una tortiera dorata o uno stampo (questo è di Kunzi), anche riciclandone uno vecchio: spruzzatelo di vernice dorata satinata e riempitelo di sempreverdi, palline e mele colorate con spray oro.

**1.** La Birra 10 Luppoli Le Bollicine di **Birrificio Angelo Poretti** è rifermentata con il lievito usato nella spumantizzazione dei vini. 8,30 €. *birrificioangeloporetti.it* **2.** Chef Box della storica azienda **Orco** con selezione di sei salse. Da 20 € su *amazon.it. orco.it* **3.** Mobile bar Midnight in alluminio dorato, legno di noce e marmo rosa Portogallo di **Armani/Dada**. *armanidada.com* **4.** Cioccolatini Cuneesi allo Zabaglione di **Lolli**. *lollifinefood.it eurovo.it* **5.** Il nuovo Connect Smart Grilling Hub di Weber comunica allo smartphone tutte le informazioni necessarie, segnalando quando il cibo sul barbecue è pronto. *weber.com* **6.** Aceto balsamico Invecchiato di Modena Igp **Mazzetti L'Originale**. *mazzettioriginale.it* **7.** Qualità bio per il panettone con farina di farro e cioccolato di **Baule Volante**. *baulevolante.it* **8.** Tris di bracciali Flex'it di **Fope**, in oro giallo, bianco e rosa flessibile con diamanti. *fope.com.* L'idea? Utilizzate un bracciale prezioso, sia vintage che nuovo, per un originale portatovagliolo. **9.** Nella Cesta Mani in pasta, una selezione di prodotti biologici di **Alce Nero**. 54,30 €. *alcenero.it* **10.** Si usa il «vino perpetuo» Vecchio Samperi di Sicilia nella ricetta del panettone di **Fiasconaro** per **Dolce & Gabbana**. 55 €. *world.dolcegabbana.com* **11.** In porcellana fine il set di sei tazzine da caffè myCoffee di **Tescoma**. 39,90 €. *tescomaonline.com* **12.** Nella latta decorata dall'artista e designer calabrese Antonio Aricò le conserve al tonno di **Callipo**. *callipo.com*

FOTO B. PRADA, AG. GETTY IMAGES

Zero

Peninsola
ROSÉ
DOSAGE ZERO
Sparkling Wine



Peninsola

# Che sciccherie!

## IDEE ILLUMINANTI

Procuratevi dei vasetti d'argento o di peltro di varie altezze; in alternativa usate barattoli di vetro spruzzati di vernice argento lucido e fatti ben asciugare. Riempiteli con rametti di sempreverde e di cineraria marittima (o altri vegetali dalle sfumature bianche) e completate con candele colorate. Disponete i vasetti su un vassoio con qualche pallina negli stessi toni delle candele.

**1.** Set Microtea White Blossom di **Waterdrop** con infusore e cubetti effervescenti a 60 °C, creati con un mix di tè e di infusi. 64,90 €. *waterdrop.it* **2.** Piatto Pesci Vintage, con i disegni tratti da *La Cucina Italiana*, realizzato da **Geminiano Cozzi Venezia 1765**. 22 €. *geminianocozzi1765.it.* **3.** Rum **Zacapa** 23, miscela di rum invecchiati dai 6 ai 23 anni. *zacaparum.com* **4.** Davvero hi-tech il piano da cottura a induzione flexInduction **Siemens**. *siemens-home.bsh-group.com* **5.** Natalizia la lattina North Pole di **Caffè Vergnano**. 4,50 €. *caffevergnano.com/shop* **6.** Cotto al vapore e con spezie fresche il cotechino **Levoni**. *levoni.it* **7.** Bicchieri in cristallo intagliato e colorato della collezione Tommy Tasting di **Saint-Louis**. *saint-louis.com* **8.** Da una delle più antiche distillerie europee il liquore al maraschino **Luxardo**. *luxardo.it* **9.** Elegante il bollitore nella nuova variante dorata opaca in materiale soft touch di **Smeg.** 199 €. *smeg.it* **10.** Una veste preziosa per festeggiare Luce 2017 e la 25esima vendemmia del celebre blend di Sangiovese e Merlot di **Tenuta Luce**. Da 110 € la bottiglia da 0,75 l. *lucedellavite.com* **11.** Sono pezzi artigianali disegnati a mano dalla milanese **Maria Vittoria Albertini** i complementi per la tavola MariaVI. *mariavi.it* **12.** 100% italiani i marrons glacés in pezzi di **Motta**. 3,50 €, 150 g. *mottamilano.it*

FOTO B. PRADA, AG. GETTY IMAGES

PER FELICIA

# LA FORMULA DELLA FELICITÀ

Il benessere, lo sappiamo, comincia nel piatto, con cibi biologici, a elevato valore nutrizionale, e semplici da cucinare. Ed è questa anche la formula della pasta di legumi Felicia con meno carboidrati e ad alto contenuto **proteico**, che contribuisce al mantenimento della massa muscolare. Non solo. I legumi sono un'alternativa alla carne per i costi più bassi anche dal punto di vista ambientale. Per coltivarli serve meno acqua degli allevamenti, e si produce meno anidride carbonica. Inoltre, si può alternare la produzione con i cereali, mantenendo **fertile** il terreno. E a tavola? Con meno carboidrati e più proteine vegetali, è il piatto ideale per un'alimentazione sana, gustosa e sostenibile.

● **WWW.GLUTENFREEFELICIA.COM**

La Pasta Felicia con il 100% di farina di piselli verdi bio è un alimento gluten free, ricco di proteine vegetali, fibre, ferro. Due i formati: Fusilli e Mezze Penne.

## FUSILLI CON BARBABIETOLA E CARCIOFI

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**250 g Fusilli di Piselli Verdi Bio**
**300 g barbabietola**
**2 carciofi**
**olio extravergine di oliva – sale**

**Frullate** la barbabietola con dell'olio extravergine di oliva.
**Tagliate** i carciofi a fettine sottili e saltateli in padella in un velo di olio.
**Cuocete** i fusilli di piselli verdi in abbondante acqua salata. Scolateli dopo 7 minuti e saltateli in padella insieme ai carciofi per pochi secondi.
**Distribuite** in un piatto di portata la crema di barbabietola e adagiatevi sopra i fusilli.
**Completate** con aromi a piacere.

# È arrivata la cuccagna

## DÉCOR IN TRE MINUTI

Boule de neige fai da te: incollate due palline di polistirolo per fare un pupazzo. Mettetelo capovolto con due abeti giocattolo sul fondo di una cloche di vetro. Riempite con sale grosso. Chiudete con una base in legno e girate delicatamente.

**1.** Antica ricetta piemontese per il liquore digestivo Salvia & Limone di **Compagnia dei Caraibi**. *compagniadeicaraibi.com* **2.** Ricetta del 1907 e macina grossa delle carni per il Gran Cotechino, 100% italiano, di **Negroni**. *negroni.com* **3.** Il kit Fuoco, pensato da **La Molisana** per Natale, contiene 3 piatti di portata (di una collezione di 12) ispirati ai segni zodiacali e un pacco di farfalle integrali. *lamolisana.it* **4.** Creazione del pasticciere Stefano Collomb, il panettone con prugne e cioccolato fondente è stato realizzato da **Le Prugne della California**. 18 € per 500 g. *californiaprunes.it* **5.** Grappa di **Castagner**, invecchiata 12 mesi in barrique di ciliegio. *grappacastagner.it* **6.** Per il dessert delle feste, i ravioli con cioccolato e ripieno di granella di nocciola in edizione limitata di **Giovanni Rana**. 3,99 € per 250 g. *giovannirana.it* **7.** Maturato in botti di legno pregiato, condimento con succo e aceto di mele italiano DolceAgro alta densità di **Ponti**. *ponti.com* **8.** Caciocavallo Silano Dop di **Caseificio Palazzo** secondo tradizione. *caseificiopalazzo.com* **9.** Selezione di biscotti artigianali tipici piemontesi di **Mamu Monferrato**. *mamumonferrato.it* **10.** Aceto Balsamico di Modena Igp **Fondo Montebello**. *fondomontebello.com* e *dispensadialice.it* **11.** Prosciutto di San Daniele di **Morgante Salumi**. *morgante.it* **12.** Porcini interi sott'olio **Ghiotto di Galfrè**. 83,90 € per 1,6 kg. *ghiottogalfre.it* **13.** Panettone ripieno di gelato Lettere dall'Italia di **MD**. 7,99 € per 700 g. *mdspa.it* **14.** Penne alla farina di avena, **Felicia**. 2,90 € per 340 g. *glutenfreefelicia.com* **15.** Spaghettoni grandi n. 414 **De Cecco**. 1,49 € per 500 g. *dececco.com*

FOTO B. PRADA, AG. GETTY IMAGES

Goditi la magia delle
feste con la nostra
nuova collezione di Natale!
casa
www.casashops.com

# A regola d'arte

## PICCOLE STELLE

Basta un sacchetto di carta da pane, una candela al led o delle lucette con batteria per creare una suggestiva lampada natalizia. Forate il sacchetto con una fustellatrice a stella. Distribuite del sale grosso in un vassoio, posatevi la lampada di carta e completate la composizione con qualche pigna al naturale o spruzzata di vernice dorata e della neve finta (nei negozi di bricolage).

**1.** Si chiama DelMagoDrinks la linea di sei spiriti ideati da Marcello Trentini, chef del ristorante stellato torinese Magorabin e prodotti dall'azienda **The Spiritual Machine**. da 32 €. *delmagodrinks.com, thespiritualmachine.it* **2.** Dedicato all'estro di Andy Warhol il panettone creato dalla celebre pasticceria siciliana **Bonfissuto** con cioccolato di Modica Igp e Malvasia nell'impasto. 29,90 €. *bonfissuto.com* **3.** Per veri cultori del caffè, la macchina automatica a incasso **Signature Kitchen Suite** con 13 livelli di macinatura. *signaturekitchensuite.it* **4.** Si ispira a una rosa in boccio lo stampo per ciambella di **Tescoma**. 47,90 €. *tescomaonline.com* **5.** Per gli antipasti delle feste i pâté mediterranei di **Guido 1860**: di pomodorini secchi o di carciofi e tonno. 8 € e 9,50 €. *guido1860.com* **6.** Omaggia l'artista messicana Frida Kahlo il dry gin italiano con erbe autoctone come nepitella e cartamo di **Ginarte**. 29,50 €. *ginarte.it* **7.** Equi e solidali e biologici i sette prodotti al cioccolato, mandorle, nocciole e pistacchi della **Damiano** Christmas Box. In vendita a 38,50 € su *damianorganic.it* **8.** L'eleganza del robot da cucina: ha la ciotola dorata Artisan Palma di **KitchenAid** in limited edition natalizia. 699 €. *kitchenaid.it* **9.** Set da aperitivo di **CasaShops**. *casashops.com* **10.** Caviale Beluga siberiano di **Caviar Giaveri**. A partire da 30 g, 112,50 €. *caviargiaveri.com* **11.** Raffigura le grandi città del mondo il calendario dell'avvento **Ferrero** Collection con 4 tipi di cioccolatini. 12,99 €. *ferrero.it*

L'ABC

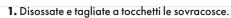
# IL SAPORE È NEL FONDO

Seguite Cannavacciuolo nelle sue preparazioni di base e tenetele sempre pronte per arricchire i piatti di tutti i giorni. A cominciare da questo «concentrato di pollo» che dà una marcia in più a sughi e salse

Girate pagina per la ricetta…

RICETTA **A. CANNAVACCIUOLO**, REALIZZAZIONE E FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

# LA RICETTA PASSO PASSO

**Che cosa serve per circa 500 g di fondo:**
**2,5 litri brodo di pollo,**
**1,2 kg sovracosce di pollo, 75 g burro,**
**50 g piedini di vitello,**
**6 scalogni, 1 testa di aglio,**
**olio extravergine di oliva, pepe in grani**

**1.** Disossate e tagliate a tocchetti le sovracosce.
**2.** Rosolateli, pochi alla volta, con la testa di aglio tagliata a metà e 2-3 cucchiai di olio.
**3.** Riuniteli in padella e insaporiteli con 50 g di burro.
**4.** Scolateli in uno scolapasta. **5.** Affettate gli scalogni e rosolateli in una casseruola con 4 cucchiai di olio, il burro rimasto e 1 cucchiaio di grani di pepe.
**6.** Aggiungete il pollo, bagnate con 1 mestolo di brodo, lasciatelo asciugare completamente, poi unite un altro mestolo e lasciate asciugare di nuovo.
**7.** Aggiungete anche i piedini di vitello, bagnate con il brodo rimasto, freddo, e cuocete per 5-6 ore.
**8.** Alla fine, spegnete e lasciate riposare, poi passate tutto al colino cinese. **9.** Fate raffreddare in frigo per 12 ore. Il giorno dopo, eliminate il grasso in superficie. **10.** Scaldate nuovamente il fondo e fatelo ridurre ulteriormente, fino a quando non avrà acquistato una consistenza sciropposa.
Usatelo come salsa per tutti i volatili, anche allungato con un po' di panna e, in piccole dosi, per insaporire sughi e ragù bianchi. Ben sigillato, si conserva in frigorifero per una decina di giorni.

DELIVERY

# CONSEGNE CON I FIOCCHI

**Al pranzo più atteso dell'anno i nostri cuochi hanno dedicato un menù speciale che arriva direttamente a casa vostra**

## MENÙ DI NATALE

Il nostro servizio Delivery indossa il berretto rosso e vi raggiunge anche a Natale con un menù completo dall'aperitivo fino al panettone: dopo i quattro stuzzichini da servire con un bicchiere di bollicine, si aprono le danze con un delicato Flan di zucca e zenzero con salsa al parmigiano e pralinato di zucca. Seguono, immancabili, i ravioli: noi li prepariamo con un ripieno di polenta mantecata al formaggio. Il secondo, un classico Cappone ripieno di castagne e frutta secca, è accompagnato da un tortino di patate e biete saltate al burro. Lasciamo alla vostra fantasia solo la preparazione delle salse per accompagnare panettone e pandoro (le nostre ricette a pag. 201).

**Come ordinare**

Il menù di Natale si trova nella sezione «Food Delivery» del sito della Scuola. Si ordina (solo il menù completo) scrivendo a *delivery@lacucinaitaliana.it* entro il 21 dicembre (o entro 3 giorni dalla data scelta per la consegna). Ultima consegna il 24 dicembre. La scatola contiene i pack con le portate e le istruzioni per rigenerarle. Sul nostro sito (a fianco) trovate le info sulle zone raggiunte, i costi e le modalità di pagamento.

### UN CORSO SOTTO L'ALBERO

Regalare un'esperienza alla Scuola de La Cucina Italiana è ancora più facile. Acquistate un buono con un importo a vostra scelta: il voucher quest'anno durerà dodici mesi dall'acquisto, anziché sei. Chi lo riceve potrà scegliere il corso che preferisce.

### INFO E CONTATTI

**LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA**
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

***Scoprite i nostri corsi sul nostro sito***
**scuola.lacucinaitaliana.it**

FOTO **M. DEL COMUNE**, **B. PRADA**, STYLING **A. MAIA**

L'affumicatura della Regina di San Daniele avviene con vero fumo, a freddo a temperatura inferiore ai 27 °C e tempi lunghi, che variano in funzione del peso, della quantità di grasso nelle carni, dell'umidità ambientale... Non ci sono formule esatte, ma solo la sensibilità e l'esperienza della lavorazione artigianale.

# LA REGINA, INVITATA D'ONORE

Per una tavola davvero regale, scoprite un prodotto dal sapore unico, di alta qualità e 100% italiano. La "Regina di San Daniele", un filetto di trota affumicato a freddo, è un'eccellenza del nostro Paese, allevata, lavorata e affumicata in Friuli. I criteri di allevamento sono gli stessi da quarant'anni, nel rispetto dell'ambiente e dei corretti tempi di crescita; le sue carni **magre** e **compatte** vengo lavorate immediatamente, seguendo metodi tradizionali come la salatura a secco e la spinatura manuale. Il tocco di fumo è **delicato**, per esaltare le fragranze tipiche della trota salmonata e preservarne il contenuto in Omega-3: l'affumicatura avviene secondo procedimenti artigianali con farine di legno, bacche ed erbe aromatiche. È disponibile intera o in fette già tagliate. Provatela con un ricciolo di burro su crostini di pane nero, con panna acida ed erba cipollina oppure insieme a verdure crude croccanti. Per un antipasto delle feste subito pronto e davvero speciale.

**WWW.FRIULTROTA.COM**

FRIUL TROTA
Friul Trota
REGINA

FOTO: @BELIKED

FATTO IN CASA

# LA COLATURA DI PROVOLA

Catturate l'aroma affumicato in una salsa delicata che diventerà il vostro «ingrediente segreto» per paste e ripieni, purè e besciamella

## La ricetta

**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 800 G DI COLATURA**

400 g provola affumicata
240 g latte
160 g panna fresca

**Tagliate** a pezzetti la provola e raccoglieteli in una ciotola adatta al bagnomaria.
**Versate** il latte e la panna e cuocete a bagnomaria, mescolando ogni tanto, per circa 30 minuti.
**Spegnete** e lasciate intiepidire, quindi passate il liquido al colino cinese.

**CONSERVATE** la colatura in un barattolo ben chiuso in frigorifero: si manterrà buona per qualche giorno.

**UTILIZZATELA**, dosandola a piacere, per arricchire sughi per la pasta oppure per dare una sfumatura originale al purè e alla besciamella.

RICETTA A. CANNAVACCIUOLO, REALIZZAZIONE E FOOD STYLING J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

# L'ingrediente che ti sorprenderà

## Crocchette di patate e Amaretti Morbidi La Sassellese farcite con pesto alla genovese su salsa di fagiolini freschi.

*ingredienti per 4 persone*

- 60 g AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE
- 200 g pesto alla genovese
- 250 g stracchino
- 150 g pangrattato
- 200 g farina
- 4 uova
- 60 g parmigiano grattugiato
- 1 litro olio di semi
- 500 g fagiolini freschi puliti
- Olio e sale

*procedimento*

Sbucciate le patate e schiacciatele all'interno di una ciotola. Aggiungete un uovo, il parmigiano ed amalgamate bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale ed unite il parmigiano grattugiato. A parte, in una ciotola, mescolate il pesto alla genovese e lo stracchino fino ad ottenere una crema.

Stendete una piccola quantità di impasto di patate sul palmo di una mano, farcitelo con la crema ottenuta e richiudetelo formando una crocchetta. Sbattete tre uova in una ciotola. Passate le crocchette nella farina, poi nelle uova ed infine nel mix di pangrattato e **Amaretti Morbidi La Sassellese** sbriciolati.

Scaldate l'olio di semi in un pentolino e friggete le crocchette di patate. Sbollentate i fagiolini puliti in acqua bollente salata. Scolateli e raffreddateli immediatamente in acqua fredda.
Frullate i fagiolini con olio, acqua e un pizzico di sale fino ad ottenere una salsa omogenea.
Consumate intingendo le crocchette nella salsa di fagiolini freschi.

## Amaretti Morbidi La Sassellese il tuo segreto di Natale tipicamente gourmet.

Ecco l'ingrediente che cercavi per arricchire la tua cucina: il nostro Amaretto. Un puro dal cuore morbido e dal sapore unico. Un'eccellenza dal profumo raffinato, capace di esaltare gli altri ingredienti con armonia e contrasto.
Scopri le nostre idee per creare piatti sorprendenti:

**sassellese.it/ricette**
www.sassellese.it

Piatto fondo **Bitossi Home**, piatto piano **Seletti**, salsiera sul fondo **Ginori 1735**.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

# IL LATO DOLCE DELL'AGLIO

Provate la delizia di questa pasta condita con la crema preferita di Cannavacciuolo

**Impegno** Facile **Tempo** 50 minuti **Vegetariana**

**PER 6-8 PERSONE**

## NELLA LISTA DELLA SPESA

250 g **aglio**, 2,25 litri di **latte**, 250 g di **panna fresca** Chef, ottima nei dolci, sa anche esaltare primi piatti e preparazioni salate; 500 g **spaghetti** Voiello, ruvidi, trattengono al meglio i sapori dei sughi. Inoltre, 4 **tuorli**, **sale**, **peperoncino**, **pangrattato**.

## LA RICETTA

**1 L'AGLIO**
Sbucciate l'aglio e togliete il filamento verde all'interno. Unitelo in casseruola con 500 g di latte freddo, portate a bollore, poi eliminate il latte. Ripetete l'operazione per 4 volte, rinnovando sempre il latte. Infine scolate l'aglio, frullatelo e passatelo al setaccio.

**2 LA CREMA**
Portate a bollore il latte fresco rimasto. Sbattete i tuorli, mescolateli con 2 cucchiai del latte bollente e versate nella casseruola con il latte. Cuocete, girando, fino a 85 °C (il composto deve velare il cucchiaio). Spegnete, raffreddate a bagnomaria, unite l'aglio frullato e la panna, semimontata.

**3 LA PASTA**
Cuocete la pasta e conditela con la crema all'aglio, pangrattato tostato e peperoncino.

RICETTA **A. CANNAVACCIUOLO**, REALIZZAZIONE E FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **AG. GETTY IMAGES**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

**1.** Preparato con ingredienti di prima qualità, il brodo granulare di pesce **Bauer** è privo di glutine e di glutammato aggiunto.

**2.** Aggiungono allegria e colore ai dolci di Natale le perline di zucchero **Decorì**.

**3.** Le uova Pastagialla **Aia**, 100 % italiane e da filiera controllata, per il colore del tuorlo sono ideali per preparare tortellini e dolci natalizi.

**4.** Con buccia verde non trattata, il Verdello di Sicilia, distribuito da **Citrus**, ha un succo meno acido di quello dei limoni gialli.

**5.** Per accompagnare il salmone delle tartine, il burro di prima panna Fiore Bavarese di **Meggle** leggermente salato.

**6.** Protagonista su ogni tavola di festa, gustato da solo o aggiunto in ripieni e condimenti, il **Parmigiano Reggiano Dop** autentico è quello del Consorzio.

**7.** La pasta kataifi di **Koch** si scongela per 2 ore a temperatura ambiente e poi è pronta da usare in ricette salate e dolci.

**8.** La crema di latte **Chef**, in bottiglietta richiudibile, è un nuovo versatile alleato in cucina: grazie alla sua consistenza, amalgama e lega gli ingredienti, dando cremosità alle salse e morbidezza a flan e tortini.

**9.** Per la torta di ceci ligure o per la cecina livornese, da provare la farina di ceci biologica **Floriddia**, saporita e di un giallo intenso.

**10.** Privi di lische e di squame, i filetti di branzino **Meno30** conservano la pelle, per poter essere preparati secondo ogni tipo di ricetta.

**11.** La Classica **Valsugana** è una polenta rapida, 100% farina di mais cotta a vapore, pronta in pochi minuti, e senza glutine.

**12.** Le nuove passate regionali **Mutti** esaltano le qualità dei pomodori tipici di Emilia, Puglia e Sicilia. In bottiglie da 400 g.

**13.** Nel ripieno dei cannoli siciliani, la cremosa e delicata ricotta di pecora **L'Antica Cascina**, ottima anche per torte salate e ravioli.

**14.** Impasti Lievitati per salati, farina ricca in germe vitale e ottenuta da macinazione a pietra, è l'ultima novità di **Le Farine Magiche**. Adatta per lievitazioni sia rapide sia lunghe.

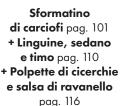
TESTI **L. FORTI**, FOTO **ARCH. LCI**

# menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di dicembre

## In verde

Festa grande (e gustosa) anche senza la carne e il pesce

**Sformatino di carciofi** pag. 101 + **Linguine, sedano e timo** pag. 110 + **Polpette di cicerchie e salsa di ravanello** pag. 116

## È Natale!

Come ogni anno, con tutti i nostri sapori del cuore

**Porcino e bagnetto verde** pag. 98 + **Cappelletti in brodo** pag. 107 + **Guancia di manzo con maionese di nocciole e patate** pag. 119 + **Soufflé ghiacciato** pag. 126

## Facile

Basta poco per fare tutti contenti, anche i bambini

**Risotto cime di rapa e limone** pag. 108 + **Scaloppine al Marsala** pag. 121 + **Kipferl alla vaniglia** pag. 200

## Vigilia di mare

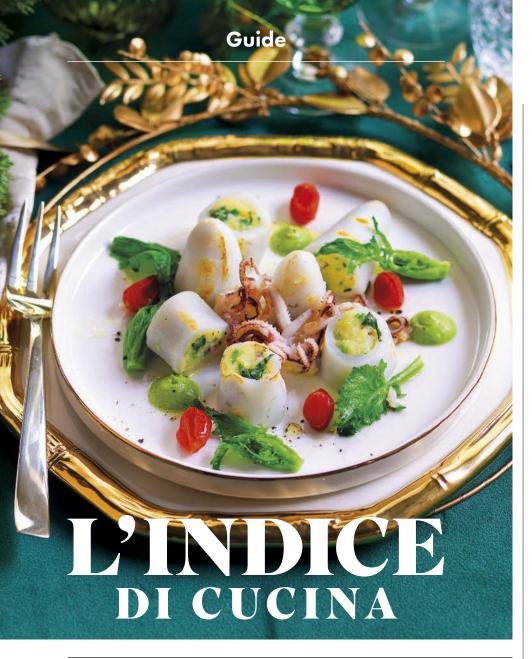
Meravigliosi umidi per assaporare il meglio di pesci, molluschi e crostacei

**Mousse di avocado, salmone, uova di quaglia e salsa acida** pag. 96 + **Zuppa di pesce** pag. 103 + **Pescatrice alla luciana e carciofi croccanti** pag. 80

## Aperitivo degli auguri

Successo assicurato con la tradizione (e un tocco nuovo) sul buffet

**Pizza di scarola** pag. 94 + **Baccalà mantecato** pag. 114 + **Grana Padano con composta e tisana** pag. 44 + **Petrali** pag. 203

# L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

## Antipasti



## Primi piatti & Piatti unici



## Pesci



## Verdure



## Carni e uova



→

## Dolci e bevande



## LE MISURE a portata di mano

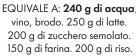
Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

**BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO** EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

**TAZZINA DA CAFFÈ COLMA** EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

**CUCCHIAINO DA TÈ RASO** EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

**BICCHIERE DA ACQUA COLMO** EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

**TAZZA DA TÈ COLMA** EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

**CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO** EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

**MESTOLO RASO** EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

**PIZZICO** EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

**PUGNETTO** EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

# I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

**Aia** aiafood.com
**Alce Nero** alcenero.it
**Aldi** aldi.it
**American Pistachio** americanpistachios.it
**Aquatic Creatures by Riccardo Capuzzo** aquaticcreatures.com
**Armani Dada** armanidada.com
**Ashanti Collections** ashanti-collections.com/it
**Azienda Vitivinicola Ciù Ciù** ciuciuvini.it
**Bauer** bauer.it
**Baule Volante** baulevolante.it
**Bellavista Wine** bellavistawine.it
**Birrificio Angelo Poretti** birrificioangeloporetti.it
**Bisetti** bisetti.com
**Bisol** bisol.it
**Bitossi Home** bitossihome.it
**Bodrato** bodratocioccolato.it
**Bonfissuto** bonfissuto.com
**Borgo Egnazia** borgoegnazia.it
**Boscolo** boscologift.com
**Brandani** brandani.it
**Brizzolari** nastribrizzolari.com
**Ca'del Bosco** cadelbosco.com
**Caffè Vergnano** caffevergnano.com
**Callipo** callipo.com
**Campari Soda** camparisoda.it
**Cantina Bolzano** kellereibozen.com
**Cantine Bertani** bertani.net
**CasaShops** it.casashops.com/it
**Caseificio Palazzo** caseificiopalazzo.com
**Castagner** grappacastagner.it
**Caviar Giaveri** caviargiaveri.com
**Cavit** cavit.it
**Cecchi** cecchi.net
**Ceramiche Nicola Fasano** fasanocnf.it
**Charlotte Dusart** charlottedusart.com
**Citres** citres.com
**Citrus Italia** citrusitalia.it
**Cleca** ilovesanmartino.it
**Compagnia dei Caraibi** compagniadeicaraibi.com
**Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Dop** parmigianoreggiano.com
**Consorzio del Prosciutto di Parma** prosciuttodiparma.com
**Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo** vinidabruzzo.it
**Consorzio per la Tutela del Franciacorta** franciacorta.net
**Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** prosecco.it
**Consorzio Tutela Formaggio Montasio** montasio.com
**Consorzio Tutela Grana Padano Dop** granapadano.it
**Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp** modenaigp.it
**Coralla Maiuri** corallamaiuri.com
**Dalla Costa Alimentare** dallacostaalimentare.it
**Damiano Organic** damianorganic.it
**De Cecco** dececco.com
**Decori** decoridolci.it
**Dedar** dedar.com
**Designers Guild** designersguild.com
**Discovery Italia** discovery-italia.it
**Doimo Cucine** doimocucine.com
**Dom Pérignon** domperignon.com
**Domori** domori.com
**Dyson** dyson.it
**Eataly** eataly.net
**Elica** elica.com
**Esselunga** esselunga.it
**Eurovo** eurovo.it
**Faber** faberspa.com
**Felicia** glutenfreefelicia.com
**Ferrari F.lli Lunelli** ferraritrento.com
**Ferrero** ferrero.it
**Fiasconaro** world.dolcegabbana.com
**Floriddia** ilmulinoapietra.com
**Fondo Montebello** fondomontebello.com
**Fope** fope.com
**Formaggi dalla Svizzera** formaggisvizzeri.it
**Foss Marai** fossmarai.com
**Frerejean Frères** frerejeanfreres.com
**Frigo 2000** frigo2000.it
**Friultrota** friultrota.com
**Gaggenau** gaggenau.com
**Galfre** ghiottogalfre.it
**Geminiano Cozzi Venezia 1765** geminianocozzi1765.it
**Gin Fulmine** glep.it
**Ginarte** ginarte.it
**Ginori 1735** ginori1735.com
**Giovanni Cova & C. Milano** giovannicovaec.it
**Giovanni Rana** giovannirana.it
**Giovanni Raspini** giovanniraspini.com
**Gonnelli 1585** gonnelli1585.it
**Grafiche Tassotti** tassotti.it
**Grappa Nonino** grappanonino.it
**Gruppo Italiano Vini** gruppoitalianovini.it
**Gruppo Meregalli** meregalli.com
**Guido 1860** guido1860.com
**Guido Berlucchi** berlucchi.it
**Heart & Home** heartandhome.it
**Ikea** ikea.com
**il Viaggiator Goloso** ilviaggiatorgoloso.it
**Illy** illy.com
**Iper la grande i** iper.it
**Kartell** kartell.com
**Kitchen Aid** kitchenaid.it
**KnIndustrie** knindustrie.it
**Koch** kochbz.it
**Krug** krug.com
**Künzi** kunzigroup.com
**L'Antica Cascina** anticacascina.com
**L'Elfodèco** facebook.com/Elfodeco
**L'Occitane** it.loccitane.com
**La Dispensa di Alice** dispensadialice.it
**La Molisana** lamolisana.it
**La Sassellese** lasassellese.it
**La Scolca Vini e Spumanti** lascolca.net
**La Via del Tè** laviadelte.it
**Laurent Perrier** laurent-perrier.com
**Lavazza** lavazza.it
**Le Farine Magiche** lefarinemagiche.it
**Le Prugne della California** californiaprunes.it
**Le Stagioni d'Italia** lestagioniditalia.it
**Leonardo da Vinci Vini** leonardodavinci.it
**Les-Ottomans** les-ottomans.com
**Levoni** levoni.it
**LG Electronics Italia** lg.com
**Lidl** lidl.it
**Ligne Roset** ligne-roset.com
**Luigi Zaini** zainispa.com
**Luxardo** luxardo.it
**Maisons du Monde** maisonsdumonde.it
**Mamu Monferrato** mamumonferrato.it
**Mangia Monfrà** mangiamonfra.it
**Manila Grace** manilagrace.com
**Marcato** marcato.it
**Maria Teresa di Palma** mariateresa.dipalma.ceramiche@gmail.com
**Maria Vi** mariavi.it
**Maschio** cantinemaschio.com
**Masi** masi.it
**Matilde Vicenzi** vicenzi.it
**Mazzetti L'Originale** mazzettioriginale.it
**MD** mdspa.it
**Meggle** meggle.it
**Mele Val Venosta** vip.coop
**Meno30** menotrenta.it
**Meregalli** meregallipremium.it
**Mielizia** shop.mielizia.com
**Moët & Chandon** moet.com
**Molino Pasini** molinopasini.com
**Monte Zovo Cottini** montezovo.com
**Montelvini** montelvini.it
**Monteverro** monteverro.com
**Morgante Salumi** morgante.it
**Motta** mottamilano.it
**Moulinex** moulinex.it
**Mr Three & Bros Falernum** compagniadeicaraibi.com
**Mutti** mutti-parma.com
**Negroni Salumi** negroni.com
**Nespresso** nespresso.com
**Nuncas** nuncas.it
**Nutella** nutella.com
**Olitalia** olitalia.com
**Orco** orco.it
**Parmalat** parmalat.it
**Pasqua Vigneti e Cantine** pasqua.it
**Pasticceria San Carlo Milano** pasticceriasancarlo.it
**Perrier Jouet** perrier-jouet.com
**Pink Lady** mela-pinklady.com
**Pintinox** pinti.it
**Polenta Valsugana** polentavalsugana.it
**Ponti** ponti.com
**Puglia Eco Travel** pugliaecotravel.com
**Quagliotti** quagliotti1933.it
**QVC** qvc.it
**Real Time** realtime.it
**Risolì** risoli.com
**Rosenthal** rosenthal.it
**Rotari** rotari.it
**Ruinart** ruinart.com
**Sabatini Gin** Sabatinigin.it
**Salvia e Limone** compagniadeicaraibi.com
**Sambonet** sambonet.it
**Santa Margherita** santamargherita.com
**Scavolini** scavolini.com
**Schär** schaer.com
**Seletti** seletti.it
**Sella&Mosca** sellaemosca.com
**Siemens** siemens-home.bsh-group.com
**Signature Kitchen Suite** signaturekitchensuite.it
**Smeg** smeg.it
**St Louis** saint-louis.com
**Supernovas** supernovas.world
**Tannico** tannico.it
**Tenuta Fertuna** fertuna.it
**Tenuta Luce** lucedellavite.com
**Tenuta San Guido** tenutasanguido.com
**Tenute Piccini** tenutepiccini.it
**Terra Canis** terracanis.com
**Terra Moretti Distribuzione** terramoretti.it
**Tescoma** tescomaonline.com
**The Spiritual Machine** thespiritualmachine.it
**Thun** thun.com
**Tommasi Wine** tommasiwine.it
**Toso** toso.it
**Unes** unes.it
**Val d'Oca** valdoca.com
**Vetrerie di Empoli** vetreriediempoli.it
**Veuve Clicquot** veuveclicquot.com
**Virginia Casa** virginiacasa.it
**Visionnaire** visionnaire-home.com
**Voiello** voiello.it
**Waterdrop** waterdrop.it
**Weber** weber.com
**Westwing Collection** westwing.it
**White Pepper Studio** whitepepper.it
**WMF** wmf.com
**Zacapa** zacaparum.com
**Zafferano Italia** zafferanoitalia.com
**Zara Home** zarahome.com
**Zorzettig** zorzettigvini.it

*Errata corrige.* *Sul numero di novembre, nel servizio Notizie di cibo, a pag. 17 la didascalia non corrisponde alla foto che ritrae una fetta di pane di Niko Romito e non il Pandolce. Ci scusiamo con i lettori e con lo chef.*

**Servizio Abbonamenti** Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n° 02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69.

**Subscription Rates Abroad**
For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**
For further information please contact our Subscription Service:
phone +39 02 92 96 10 10
fax +39 02 86 88 28 69
e-mail: abbonati@condenast.it
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

| MAGAZINE | ISSUES PER YEAR | EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL) | AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL) |
|---|---|---|---|
| AD | 11 | € 80,00 | € 135,00 |
| GQ | 10 | € 52,00 | € 82,00 |
| TRAVELLER | 4 | € 25,00 | € 35,00 |
| VOGUE ITALIA | 12 | € 87,00 | € 157,00 |
| VANITY FAIR | 41 | € 126,00 | € 182,00 |
| LA CUCINA ITALIANA | 12 | € 88,00 | € 130,00 |

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com


# CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
**Jonathan Newhouse**

WORLDWIDE EDITIONS
**France:** AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
**Germany:** AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
**India:** AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
**Italy:** AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
**Japan:** GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
**Mexico and Latin America:** AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
**Spain:** AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
**Taiwan:** GQ, Interculture, Vogue
**United Kingdom:** London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business; **Britain:** Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
**United States:** Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish, HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
**Brazil:** Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
**Russia:** AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
**Australia:** GQ, Vogue, Vogue Living
**Bulgaria:** Glamour
**China:** AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
**Czech Republic and Slovakia:** La Cucina Italiana, Vogue
**Germany:** GQ Bar Berlin
**Greece:** Vogue
**Hong Kong:** Vogue
**Hungary:** Glamour
**Iceland:** Glamour
**Korea:** Allure, GQ, Vogue
**Middle East:** AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
**Poland:** Glamour, Vogue
**Portugal:** GQ, Vogue, Vogue Café Porto
**Romania:** Glamour
**Russia:** Tatler Club, Vogue Café Moscow
**Serbia:** La Cucina Italiana
**South Africa:** Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
**Thailand:** GQ, Vogue
**The Netherlands:** Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
**Turkey:** GQ, La Cucina Italiana, Vogue
**Ukraine:** Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets. condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.


Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.

Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

# Tutte le ricette del 2020

Ogni piatto nasce in redazione, nella nostra cucina, proprio come a casa.
Creiamo le ricette di tutto il giornale, le prepariamo e le assaggiamo per garantirvi
la certezza che possiate ripeterle esattamente come le vedete

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti
√ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+h) Il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

## APERITIVI E ANTIPASTI

pag. mese



## PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

pag. mese



→

# Indice annuale



## SECONDI DI PESCE

pag. mese

# Indice annuale



## VERDURE

pag. mese



## SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

pag. mese

# Indice annuale



## DOLCI, BEVANDE E IDEE pag. mese

# Indice annuale

Insieme

# GRAZIE!

A tutte quelle aziende che credono che la cultura gastronomica italiana sia un patrimonio da valorizzare e tutelare.

Grazie per il sostegno che ci avete dato e per quello che ci darete per proseguire, uniti, lungo il cammino che porta a Parigi, al palazzo dell'Unesco

**Illustrazione RITA ORLANDI**

Lavazza
Nutella
Iper
Ferrari
Giovanni Rana
Citrus
Smeg
Tescoma
Levoni
Voiello
Negroni
Nespresso
Gaggenau
Barilla
Siemens
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Domori
Carapelli Firenze
Ponti
Santa Margherita
Cantine Maschio
Salumificio Fratelli Beretta
Acetum
Consorzio volontario per la Tutela del Franciacorta
Molino Pasini
Matilde Vicenzi
Consorzio Tutela Grana Padano
Decorì Farine Magiche
Südtirol Alto Adige
S.Pellegrino
Grappa Nonino
La Molisana
Val d'Oca
Dalla Costa
Friultrota
Electrolux
Rotari
Mielizia
Cavit

# «GUARDO INDIETRO, PUNTO AVANTI»

La massima che guida la vita e il lavoro di Antonino Cannavacciuolo è anche la chiave del successo della cucina italiana nel mondo

Il dessert Viva l'Italia, del menù di Villa Crespi: cremoso al basilico, cremoso al parmigiano e cremoso al pomodoro con pomodorini confit, spaghettoni soffiati, sorbetto al liquore del piennolo (a base di pomodoro) e germogli di basilico. In alto, a destra, il Pomod'Oro, un finto pomodoro glassato nel burro di cacao rosso ripieno di cremoso al basilico.

Sembra preistoria, ma all'inizio del Novecento l'Italia gastronomica era divisa in due parti: la civiltà del burro, da Firenze in su, e la civiltà dell'olio, da Firenze in giù (ancora negli anni Settanta Indro Montanelli e il critico gastronomico Massimo Alberini si scambiavano lettere di fuoco su come condire la pasta e fagioli: con un giro d'olio per Montanelli, con abbondante grana per Alberini). In poche decine di anni, una schiera di giovani cuochi ha riscritto con sapienza, ironia, originalità i classici dialettali, che siano il risotto o la carbonara. Piatti-bandiera, come il tricolore in cui si avvolge Massimo Bottura quando sale sul palco che lo incorona miglior cuoco del mondo, come Eataly a New York e presto a Dallas, come questo dolce di Antonino Cannavacciuolo che simboleggia l'unità d'Italia. «Fatta l'Italia bisogna fare gli italiani», aveva detto Massimo d'Azeglio. Missione compiuta, anche a tavola. FIAMMETTA FADDA

Parmigiano Reggiano

*40 mesi.*

*Non riposa, matura.*

PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 40 MESI INTENSO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
100% naturale
0 conservanti e additivi

*Lasciati avvolgere dal gusto, deciso e speziato, e dal profumo, sapido e intenso, del* ***Parmigiano Reggiano 40 mesi****. Grazie alla sua* ***lenta maturazione e alle sue caratteristiche uniche scoprirai un formaggio adatto a ricette gourmet*** *perché capace di dare un tocco forte e riconoscibile ad ogni piatto, ma allo stesso tempo raffinato e appagante se gustato in purezza.*

Quello *vero* è uno *solo*.

** Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio: l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g.*

*parmigianoreggiano.com*

**Seguici sui nostri social e nel tuo punto vendita.**